

NOTES SUR LES BADJO

D'APRÈS LES OBSERVATIONS DE

M. G. BERNARD, CHEF DE SECTEUR

REVUES ET COMMENTÉES PAR M. J. MAES

Conservateur de la section ethnographique au musée du Congo belge.

Extrait de la *Revue Congolaise*, 3^e année, nos 5-6, mars-mai 1913.



BRUXELLES

VROMANT & C^o, IMPRIMEURS-ÉDITEURS

3, RUE DE LA CHAPELLE, 3

—
1914

NOTES SUR LES BADJO

D'APRÈS LES OBSERVATIONS DE

M. G. BERNARD, CHEF DE SECTEUR

REVUES ET COMMENTÉES PAR M. J. MAES

Conservateur de la section ethnographique au musée du Congo belge.

Extrait de la *Revue Congolaise*, 3^e année, nos 5-6, mars-mai 1913.



BRUXELLES
VROMANT & C^o, IMPRIMEURS-ÉDITEURS
3, RUE DE LA CHAPELLE, 3

—
1914

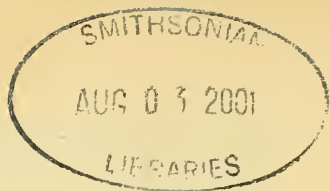
DT

650

B32 B47

1914

AFA



NOTES SUR LES BADJO

D'APRÈS LES OBSERVATIONS DE M. G. BERNARD, CHEF DE SECTEUR

HISTOIRE ET GÉNÉALOGIE

Les Badjo, dont le territoire s'étend actuellement sur les deux rives de la Maïka, affluent du Nepoko, occupaient jadis la rive gauche du Bomokandi, à peu près jusqu'au poste de Rungu. Ils avaient pour voisins les Bangba, vivant sur la rive droite du Bomokandi, entourés au nord, à l'est et à l'ouest par les Mangbetu. Au dire de ces derniers, leurs ancêtres arrivèrent en conquérants dans la contrée et imposèrent leur autorité aux indigènes de la région. Un de leurs chefs, aidé des *Mando*, des *Mabisanga*, des *Baniakbo* et des *Bayogo*, peuplades entremêlées dépendant des Mangbetu dont ils étaient les guerriers, attaqua les *Bangba*, remporta la victoire et les réduisit en esclavage. DAKBARA, chef des *Bangba* à cette époque, fut autorisé à rester avec une grande partie de ses sujets dans la contrée qu'il occupait avant l'invasion des Mangbetu. Dakbara devenu vieux céda son pouvoir à son fils NYANGARA. Celui-ci conçut le projet de reconquérir l'indépendance et la liberté. Il se révolta contre son suzerain, s'attaqua aux *Mando*, *Mabisanga*, *Baniakbo* et *Bayogo*, qui marchèrent sous les ordres d'Azanga, chef Mangbetu, parvint à triompher de ses ennemis et partagea le territoire conquis entre ses nombreux fils. A la suite de cette révolte victorieuse, une grande partie des sujets d'Azanga fuyant devant l'ennemi, traversèrent le Bomokandi et firent irruption dans le territoire des *Badjo*, d'où ils chassèrent les occupants. Reculant devant cette invasion, les *Badjo* pénétrèrent dans la région des *Babudu*, dont la plus grande partie émigra vers le sud-est, laissant aux envahisseurs *badjo* le territoire drainé par la Maïka, dont ils occupent actuellement encore les deux rives.

La généalogie des *Badjo* n'est guère développée, mais elle est soigneusement conservée par les chefs des familles régnantes. Elle remonte à l'époque de la constitution de la tribu en peuplade indépendante.

Le premier chef des *Badjo* fut AMBAMA. La mère de celui-ci était d'origine *medje* et appartenait à la classe aristocratique de cette tribu.

A une époque éloignée, dit l'histoire, la mère d'Ambama quitta sa famille et vint rejoindre avec un très nombreux personnel son frère de race. De cette union naquit Ambama. A cette occasion, les sujets d'Ambama prirent le nom de Badjo, dérivatif de Badjogo, nom d'une sous-tribu des Medje dont ils étaient issus.

Ambama devenu grand devint le chef des Badjo. Il eut deux femmes, l'une s'appelant Mazembe, l'autre Megboma.

De l'union d'Ambama et de Mazembe naquit un fils, Beto.

A l'approche de la vieillesse, Ambama réunit les Badjo et remit officiellement le pouvoir à son premier fils Beto. Celui-ci eut beaucoup de femmes et sept fils : Mabaya, Nambuokondo, Apilie, Banda, Maada, Azanga et Nopei.

A la mort de Beto, chef suprême des Badjo et fondateur de la famille des *Bafwambeto*, son fils aîné, Mabaya lui succéda.

Celui-ci eut pour fils aîné Boro, qui, arrivé à l'âge adulte, recueillit la succession de son oncle Nambuokondo. Celui-ci avait succédé à son frère Mabaya, dont le fils était mineur à la mort de son père. Au commencement de son règne, les Bangwana ou arabisés firent irruption dans le pays des Badjo et dans une mêlée très sanglante tuèrent le chef Boro. Boro n'ayant pas d'enfants, sa succession échoua à son neveu Masi-kini, qui régna jusqu'à sa mort. A ce moment les frères de Boro, aidés de quelques vieillards de la tribu, prirent la direction des affaires et conservèrent le pouvoir jusqu'à l'avènement du chef actuel.

L'union d'Ambama et de Megboma, sa seconde femme, fut beaucoup plus féconde. Ambama eut de sa seconde femme quatre fils : Tiapa, Ginda, Ambengue et Kadoka.

L'aîné, Tiapa, forma, un clan à part et fut le fondateur de la famille des *Bafwatiapa*. Il dépendait cependant de Beto dont il reconnaissait l'autorité suprême qui lui avait été donnée par son père Ambama.

Tiapa eut également de nombreuses femmes, qui lui donnèrent cinq fils : Atara, Balinginda, Belia, Sengi et Bongo.

A la mort de Tiapa, son fils aîné Atara lui succéda comme chef de la branche de son père. Son règne fut de courte durée et son frère Balinginda hérita de son pouvoir.

Balinginda eut plusieurs fils, dont l'aîné Atara II lui succéda et est encore actuellement le chef de la branche un peu émiettée des *Bafwatiapa*.

Cependant Bongo, le cadet des fils de Tiapa, mécontent de voir le pouvoir échouer entre les mains de son frère aîné Balinginda, se prit de querelle avec lui et à la suite d'une violente dispute se sépara de la famille des *Bafwatiapa* pour former un clan à part qui prit le nom de *Bafwambongo*. A sa mort, son fils Mangbanga lui succéda comme chef de la branche des *Bafwambongo*.



ASPECTS DU PAYS DES BADJO.

I. RIVES DE LA MAIKA. — 2. UNE CARAVANE.

A la mort de Boro, troisième chef des Bafwambeto et des Bafwatiapa, ces derniers refusèrent de reconnaître l'autorité de Masikini, neveu de Boro, et se séparèrent des Bafwambeto. Ginda, Ambengue et Kadoka voyant cette diffusion de la tribu et désireux de devenir chefs indépendants, se séparèrent à leur tour de la grande branche et formèrent trois clans ou familles nouvelles : les *Bafwaginda*, les *Bafwambengue* et les *Bafwakadoka*.

Ginda, fondateur de la famille Bafwaginda, eut comme fils : Boli, Edjakbo et Kbebe. Lorsqu'il fut très avancé en âge, il rassembla les membres de son clan et désigna comme son successeur Edjakbo, son second fils. Il lui remit pour toute sécurité le pouvoir de son vivant, afin d'éviter les contestations et les querelles qui pouvaient résulter de cette innovation contraire à la coutume indigène. D'après celle-ci, le pouvoir de Ginda devait revenir après sa mort à son fils aîné Boli. Pour justifier cette usurpation, Ginda fit valoir et admettre par les membres de son clan l'incapacité de son fils aîné Boli.

Edjakbo eut deux fils : Mebora et Magbama. A la mort de leur père, le pouvoir revint à l'aîné Mebora. Celui-ci eut quatre fils : Alimasi, Magombo, Mabua et Edjakbo, dont l'aîné était encore en bas âge à la mort de son père. Son oncle Magbama succéda ainsi à Mebora et transmit à sa mort la succession au fils aîné de Mebora, Alimasi, arrivé à l'âge adulte. Celui-ci eut un fils qui est actuellement encore très jeune. A la mort d'Alimasi, ses frères désignèrent comme son successeur l'aîné d'entre eux, Magombo, qui est de nos jours le chef régnant.

Cependant, Boli déshérité par son père Ginda eut un fils Ngoma, qui, lui, eut à son tour un fils, Edjakbo. Ceux-ci réclament actuellement le droit à la succession d'Alimasi, en se basant sur les droits de leur père et grand-père et sous prétexte que la désignation d'Edjakbo, second fils de Ginda, comme chef des Bafwaginda, n'a pas été faite en son temps conformément à l'usage ayant force de loi, ni suivant les coutumes toujours admises et considérées comme sacrées par les indigènes.

Ambengue, chef de la famille Bafwambengue eut six fils : Adoïet, Benguelengue, Biri, Mongadima, Zokola et Boliangwe.

A la mort d'Ambengue, son fils aîné Adoïet lui succéda. Il eut comme fils et successeur Mafome. Celui-ci laissa le pouvoir à son fils aîné Zikongo, chef actuel de la famille Bafwambengue. Il est à remarquer qu'une grande partie de ses sujets sont dispersés chez les Bafwaginda.

Kadoka, chef de la famille Bafwakadoka, eut deux fils : Makpongoro et Mandugba.

Quand il devint vieux, Kadoka remit son pouvoir à son fils aîné Makpongoro. Celui-ci eut une famille très nombreuse; l'aîné de ses douze fils s'appela Kagnane. A la mort de son père, Kagnane devint le chef de la famille. Il eut comme fils Mabidi, chef actuel de la

famille Bafwakadoka. Mabidi n'hérita pas directement du pouvoir de son père Kagnane. Trop jeune pour prendre le pouvoir à la mort de celui-ci, Makpereke, second fils de Makpongoro, fut chargé de la gestion des affaires et ce fut lui qui remit à son neveu Mabidi l'autorité dont il est investi actuellement.

Les Badjo comprennent ainsi les membres de cinq grandes familles ou groupements distincts, ayant chacun leur chef indépendant, mais unis entre eux par la communauté d'origine, les liens de parenté et peut-être par le besoin de se soutenir et de se défendre mutuellement contre les ennemis qui les environnent.

A ces cinq grandes familles, nous devons ajouter celle des Bafwabongo, branche des Bafwatiapa, celle des Bapume et celle des Babili. Ces deux dernières familles vivent dispersées au milieu des Badjo. Ce sont les descendants des frères de la mère du grand chef Ambama.

La langue des Badjo s'appelle le Kidjo. Celle-ci est presque identique au Kingbetu, langue des Mangbetu : seule une différence de prononciation assez marquée l'en distingue. Les peuplades voisines désignent les Badjo sous leur nom réel Badjo et quelquefois simplement par Mangbetu. Quant à la signification du nom Badjo, nous n'en connaissons aucune ; tout au plus pourrait-on trouver une certaine ressemblance entre le mot « badjone », c'est-à-dire « appelle-le », et le nom de la tribu, mais celle-ci ne nous semble pas suffisante pour expliquer la signification du nom de la tribu.

GÉNÉALOGIE DE LA TRIBU DES BADJO :

Medje : grande tribu d'origine des Badjo.

Badjogo, sous-tribu des Medje : souche de la mère du premier chef badjo.

Badjo	}	Bafwambeto.
		Bafwatiapa : Bafwabongo.
		Bafwaginda.
		Bafwambengue.
		Bafwakadoka
		Bapume.
		Babili.

GÉNÉALOGIE DES CHEFS BADJO :

Ambama ♂ Mazembe ♂ : Beto	}	Mabaya	} Boro Masikini. ?
		Nambuo	
		Apilie.	
		Banda.	
		Maada.	
		Azanga.	
		Nopei.	

Ambama ♂ Megboma ♂	Tiapa	{	Balinginda : Atara II.	{	{	Alimasi.	
			Belia.				Mebora
	Ginda	{	Edjakbo	{	Mabua.	Edjakbo.	
							Bongo : Mangbanga.
	Ambengue	{	Kbebe.	{	Odoiet : Mafome : Zikongo.	Benguelengue.	Biri.
	Kadoka	{	Makpongoro : ?	{	Kagnane : Mabidi.	Zokola.	Makpereke.
	Kadoka	{	Mandungba.	{	Kagnane : Mabidi.	Zokola.	Makpereke.

LE PAYS ET SES HABITANTS

Comme nous l'avons dit plus haut, le territoire occupé par les Badjo s'étend sur les deux rives de la Maïka. Il nous serait impossible d'en donner les limites exactes, d'autant plus que les Badjo eux-mêmes n'en possèdent pas une idée bien nette. Quand on leur demande jusqu'où s'étend leur territoire dans telle ou telle direction, ils répondent invariablement, suivant l'endroit visé : jusqu'au pays des Babudu, des Mangbetu ou des Bayogo leurs voisins. Approximativement, nous pouvons certifier que leur pays est situé entre le deuxième et le troisième degré de latitude nord et à peu près entre le vingt-huitième et vingt-neuvième degré de longitude est de Greenwich.

L'aspect général est aussi riche que varié. Le long de la Maïka se développe une végétation luxuriante qui rappelle la grande forêt équatoriale sombre et épaisse. Sitôt que l'on vient à s'éloigner de la rivière pour pénétrer dans l'intérieur du pays, la forêt devient de moins en moins dense et bientôt apparaît la savane avec ses hautes herbes parsemées de bouquets d'arbres, qui nous révèlent l'existence de quelque petit cours d'eau. Ces bouquets ne ressemblent en rien à la grande forêt. Ce ne sont que de petits arbres rabougris avec un enchevêtrement inextricable de lianes d'où montent, fiers et majestueux, par-ci par-là quelques grands arbres.

Dans la savane elle-même nous rencontrons spécialement trois sortes de plantes. La première dite « egbondo » par les Badjo, est une espèce de jonc atteignant 3 et parfois 5 m. de hauteur; la seconde, appelée « esa », dont les Badjo se servent pour couvrir leurs huttes, est un genre d'herbe ressemblant beaucoup à nos roseaux; enfin la troisième, connue sous le nom de « numa », est une grande herbe qui s'enchevêtre très fortement au point de rendre la circulation difficile et pénible. On s'en ressent surtout pendant la saison des pluies, alors que cette végétation sauvage et vivace peut se développer dans toute sa force, et jusque vers le milieu de la saison sèche, moment où les indigènes y mettent le feu. Après un de ces incendies qui nous laissent le souvenir d'un spectacle grandiose, merveilleux et terrible, le pays se présente comme une grande plaine légèrement ondulée, bordée le long de la Maïka d'une série de petites hauteurs formant la crête de partage entre cette rivière et la Nepoko. La savane tout entière a été dépouillée du manteau jaune d'or ondoyant sous le souffle du vent; seuls, par-ci par-là, quelques groupes d'arbres rabougris tranchent singulièrement sur cet ensemble monotone. Mais sitôt que la nouvelle saison des pluies approche, le pays se ranime, la végétation rasée, mais non détruite par le fléau qui passa comme un ouragan, revit, la plaine devient verdoyante et deux mois après, nous nous retrouvons en pleine forêt d'herbes enchevêtrées.

La Maïka est la seule rivière d'une certaine importance qui traverse le pays. Sa largeur varie, suivant la saison, de 10 à 15 m. Elle est très poissonneuse, mais ne peut être considérée comme une sérieuse voie de pénétration. Elle est en effet très peu profonde, au point que pendant la saison sèche on peut, même à son confluent avec le Nepoko, la traverser à gué. Par contre, pendant la saison des pluies, ses eaux sortent de leur lit et inondent le pays en se faulant au travers des brèches de la berge. On comprend dès lors que la savane soit parsemée de nombreux marécages. Les Badjo les divisent en *neduma*, marais boueux très dangereux pour la circulation, et en *dig-dig* ou marais salants. Ces derniers sont d'une très grande utilité aux Badjo. Ils les exploitent spécialement pendant les saisons sèches et si le besoin s'en fait sentir ils n'hésitent pas à les exploiter pendant les saisons des pluies.

Les autres rivières qui sillonnent le pays n'ont qu'une importance secondaire. Leur largeur varie de 1 à 4 m. suivant la saison. Leur direction générale est du nord-est au sud-ouest. Toutes sont très poissonneuses pendant les saisons des pluies et, chose remarquable, chacune d'elles possède en kidjo un nom particulier.

Le climat est généralement bon; la température oscille entre un minimum moyen de 18° et un maximum moyen de 35° à l'ombre, ce qui nous donne un écart moyen de 12°. Remarquons cependant que pendant une

même saison il n'est pas rare de constater une différence de 20° entre le maximum et le minimum.

Les tornades sont assez fréquentes et très fortes.

Le Badjo distingue deux saisons sèches : l'une allant de décembre à mars appelée *nekaranga* ; l'autre, plus courte, ne dure que pendant les mois d'août et de septembre et est appelée *netali*. Ces deux saisons sèches sont séparées par deux saisons de pluies.

Le sol est généralement pierveux, d'une couleur rougeâtre. Le long des sources d'eau s'étend communément une bande de terre argileuse, dont les indigènes se servent pour la fabrication de leur poterie. Par-ci par-là nous rencontrons quelques monolithes. Toute la région est en outre parsemée de termitières, qui constituent une précieuse ressource pour l'alimentation des indigènes.

Comme nous l'avons vu plus haut, la flore, spécialement celle de la savane, n'est pas très variée. Il conviendrait cependant d'y ajouter les principales plantes de culture qui sont : les bananes-plantains représentées par huit variétés bien connues des indigènes, deux sortes de bananes de Chine, les quatre bananiers fétiches, le manioc, la sésame dite *kifuta*, quatre espèces de patates douces importées par les arabisés, les ananas, les papaias et le riz. Ce dernier, d'introduction toute récente, n'est pas encore très cultivé. Pour l'établissement des bananeraies, les Badjo recherchent les terrains occupés par l'*egbondo*. Ces terres sont remarquables par leur fertilité et conviennent le mieux à cette culture. Par contre, les espaces où dominent les herbes *esa* et *numa* sont plus propices à la culture du manioc et des patates douces.

La faune est des plus variée. Nous rencontrons au pays badjo de nombreuses bandes d'éléphants. Les buffles, encore très bien représentés de nos jours, y vivaient jadis en troupes innombrables, mais, dit l'histoire des Badjo, un jour survint qu'un mauvais esprit venu du Nord et appelé Zibu envoya parmi eux une grosse mouche ; celle-ci eut pour mission de les détruire. Ses piqûres provoquèrent une terrible maladie, qui décima rapidement les énormes troupeaux de buffles. Les Badjo appelèrent par extension la maladie du nom du mauvais esprit « zibu ».

La *sama* est une grande antilope à la peau grisonnante, très facile à approcher. Les indigènes la chassent à la lance pendant la saison sèche. Les sama vivent en groupes de 10 à 20 têtes ou par couple. Ils séjournent de préférence dans la brousse et se rendent régulièrement aux bords des petites rivières et cours d'eau pour s'y abreuver.

La *negbere* est une antilope à la peau brune entrecoupée de rayures blanches, qui vit plus spécialement dans les herbes.

La *negbagara* est une antilope de taille moyenne dépassant celle de la *negbere* ; sa peau est d'un beau jaune uniforme. Elle vit plus spécialement dans les herbes et les marais.

La *nada*, que l'on retrouve également dans les régions marécageuses, ressemble beaucoup à la negbere.

La *nebilina* est une antilope n'atteignant que la taille de nos chiens bergers. Sa peau est d'un jaune brun pâle. Elle séjourne le plus souvent dans la petite forêt ou dans la brousse.

La *nemboko* est une petite antilope à la peau d'un brun noir très marqué et de la grandeur d'un chat. Elle vit dans la forêt et ne se hasarde que très rarement dans la savane.

Le *namoto* est un grand cochon noir vivant dans la forêt. Il se nourrit surtout de feuilles dites plingane et est très friand des cendres provenant des herbes des marais salants. Sa taille dépasse notablement celle du phacochère rouge dit *engo*.

Le *nego* vit dans le voisinage immédiat des villages, ravage la nuit les plantations de manioc et de patates et est grand amateur de noix palmistes.

Le *nebende* est un petit mammifère vivant dans les joncs et se nourrissant principalement de jeunes pousses d'egbondo.

Le *nekoba* lui ressemble beaucoup, mais ne se rencontre que le long des cours d'eau.

Le *nondoka* est un autre petit mammifère vivant dans le creux des arbres, d'où il descend la nuit pour chercher sa nourriture.

Le *nekoro* est un genre d'écureuil.

La *mendere* ou civette, la *nokbo* ou chat sauvage se retrouvent un peu partout.

Les singes, dont chaque espèce a en kidjo un nom spécial, sont très communs.

Le léopard dit *nokundo* se rencontre plus rarement.

Les serpents sont très nombreux.

Le python vit près des endroits où les animaux viennent se désaltérer, et plus spécialement dans les marais et sur les deux rives de la Maïka.

Les lézards, les caméléons et même les crocodiles se rencontrent près du confluent du Nepoko et de la Maïka.

Les éperviers, les perroquets gris à queue rouge, les perruches, les toucans et quantité d'autres oiseaux sont on ne peut plus communs dans la région des Badjo.

Le Madjo, singulier de Badjo, quoique généralement de haute taille, bien formé et bien proportionné, ne peut cependant être comparé, au point de vue des qualités physiques, à ses voisins les Mabudu et les Mangbetu. Alors que chez ces derniers l'aspect de leur robuste charpente, donnant attache à une musculature souple et solide, fait naître irrésistiblement, comme le dit Christiaens, une impression de vigueur virile et de force corporelle, les Badjo nous apparaissent simplement comme des hommes forts et bien bâtis.

Moins endurants que les Bayogo, ils sont cependant capables d'un réel effort et supportent courageusement les fatigues des plus lourds travaux quand le besoin les leur impose. Grands marcheurs, ils n'hésitent pas devant la longueur des étapes ni ne reculent point devant les difficultés de la route. A juger par la hâte qu'ils mettent à profiter de toutes les haltes et des moindres occasions pour manger une banane mûre ou cuite, on serait tenté de les supposer incapables de résister à la faim. Cependant nous croyons pouvoir affirmer que la cause de cet empressement réside plutôt dans la gourmandise incorrigible du Madjo que dans le besoin de se nourrir.

Dans la marche, l'attitude du corps ne le distingue en aucune façon des autres nègres; le bâton de voyage dans une main, soutenant de l'autre la charge placée tant bien que mal en équilibre sur la tête, il s'avance d'un pas régulier, le corps droit.

Arrivé à destination, il dépose sa charge et s'accroupit les jambes repliées contre le corps, les coudes posés sur les genoux, laissant reposer la tête dans les paumes des mains. La nuit, il s'étend sur sa natte et s'endort le mieux possible. Si le Madjo a une femme, il couchera avec elle et ils s'enlacent presque toujours, même sans relations sexuelles.

L'ouïe et la vue sont très développées. Par contre, l'odorat et le goût le sont fort peu. Le Madjo est très peu sensible à la douleur ou à la souffrance; il supporte avec tranquillité et une indifférence stoïque les opérations les plus douloureuses.

La couleur de la peau, d'un ton chocolat foncé, ne rappelle en aucune façon le beau noir d'ébène de certaines peuplades de la savane du Nord, ni celle des peuplades du Nil. On remarque cependant chez les Badjo certains types d'un noir très foncé, mais ils sont beaucoup moins nombreux que ceux dont la peau d'un jaune rouge foncé nous fait songer instinctivement aux mulâtres de l'Afrique septentrionale. Sous les bras, la peau est généralement plus claire que sur les autres parties du corps. La plante du pied et la paume de la main sont blanches, quoique cette couleur soit moins accentuée pour l'intérieur des mains. Il n'existe, du moins à notre connaissance, aucun albinos parmi les Badjo.

La chevelure est d'un noir très prononcé. Les cheveux sont crépus, relativement courts et fort épais. La barbe et les moustaches sont très clairsemées. Sauf sous les bras et autour des parties génitales le corps est dépourvu de poils. Ajoutons cependant que nous avons rencontré deux types dont tout le corps était couvert d'un épais duvet.

Les yeux, d'une grandeur moyenne, ont généralement une forme oblongue fort nette. Ce caractère devient très prononcé chez les individus dont le crâne a été déformé et allongé artificiellement suivant la coutume des Mangbetu. La couleur de l'iris est d'un noir d'ébène absolument irréprochable.

Les déformations naturelles sont très rares. On rencontre, il est vrai, quelques goitreux. La stéopagie est peu répandue, et encore n'affecte-t-elle que quelques femmes. Le ventre est très proéminent chez les enfants des deux sexes pendant leur première jeunesse, mais ce caractère, dû probablement à la mauvaise nourriture et au manque de soins, disparaît rapidement avec l'âge. Nous avons rencontré trois bossus et cinq boiteux. Ceux-ci sont traités sur le même pied que les autres indigènes et peuvent, si l'occasion s'en présente, se marier comme les autres. Dans la vie sociale, ils conservent le rang de leur naissance et ne servent jamais de but à la raillerie ou à la critique.

Les déformations artificielles consistent dans l'allongement du crâne, le tatouage, le limage des dents, le percement des narines et des oreilles et la circoncision. Sauf cette dernière, toutes les déformations sont faites par pure coquetterie et peut-être bien aussi par routine.

Les Badjo sont généralement bons travailleurs, courageux, chicaneurs entre eux, capables de se lier d'une amitié sincère et profonde. Ils entretiennent autant que possible de bonnes relations avec leurs voisins et tâchent d'en resserrer les liens par des mariages. Vis-à-vis du blanc, ils se montrent très réservés, mais ne s'opposent aucunement à sa pénétration. Très loquaces comme tous les nègres, ils possèdent généralement une mémoire remarquable, mais sont incapables de comprendre ou de suivre un raisonnement un tant soit peu développé. Dans leurs palabres, ils s'étendent indéfiniment sur les circonstances qui ont précédé et suivi la cause de leur désaccord, mais la conclusion résulte généralement d'un raisonnement bien élémentaire : J'ai vendu pour autant telle chose ; mon débiteur ne s'exécute pas ; qu'il me rende mon bien ou qu'il me paie, et justice sera faite.

Les Badjo mènent une vie sédentaire. Ils ne déplacent leurs villages que lorsque la terre épuisée par la culture intensive ne permet plus de renouveler les plantations ou que, à la suite de plusieurs décès successifs et très rapprochés, ils croient qu'un ennemi quelconque a jeté le *dawa* sur leur village.

Nous avons dit plus haut que les Badjo sont généralement bons travailleurs ; que l'on n'en déduise cependant pas qu'ils aiment le travail et qu'ils sont laborieux. L'homme s'occupe de la construction des habitations, du défrichement des terrains de cultures empiétant sur la forêt, de la confection des étoffes en écorce d'arbre, de la coupe des régimes de noix de palmier, de la fabrication des sièges, de la chasse, de boire, de fumer, de danser et de dormir. La femme est chargée de la coupe des feuilles nécessaires à la construction des habitations, du défrichement des terrains de cultures à établir dans la savane, de tous les travaux des champs, de la fabrication des poteries et de l'huile de palme et de l'entretien du ménage.



I. MUSICIENS BADJO.

2. ASPECT DU PAYS DES BADJO. FORÊT DE RAPHIA.

ALIMENTATION

S'il est vrai que les Badjo adorent la viande et ne manquent aucune occasion d'en manger le plus possible, il faut cependant reconnaître que les végétaux forment la base de l'alimentation indigène et que les femmes et les enfants s'en nourrissent presque exclusivement.

Les cultures, toujours soigneusement entretenues, leur donnent : les bananes, dites *ebogo* ; le manioc, *no-u* ; les patates, *manzenge* ; les pommes de terre aériennes, *ekondru* ; les iguames, *agu* ; le maïs, *endo* ; les courges, *abio* ; un peu de riz ; des ananas ; des papaias ; la petite banane douce, *abira* ; la noix de palme, *oko*. Les jeunes feuilles de manioc, dites *ube* ; celles des patates, dites *mazengembe* ; les *nebuma*, vulgairement appelées oreilles d'éléphant, plantes à larges et grandes feuilles, dont les racines ressemblent beaucoup au radis noir ; les haricots indigènes, *kende*, et les *negogo*, espèce de légumineuse ayant un petit fruit rouge, leur servent de légumes.

Les Badjo mangent énormément de fruits sauvages.

Citons parmi ceux-ci : le *nangue*, espèce de fruit rougeâtre très amer ; le *nepoi*, genre de fruit contenant quatre amandes qu'ils font griller ; l'*ekibo*, un gros fruit ressemblant beaucoup à l'arachide et renfermant une quantité de petites amandes qu'ils font également griller dans une écuelle ; le *natoka*, fruit jaunâtre de la grosseur de notre courge, mais plus allongé et rempli de nombreux petits noyaux que les indigènes sucent ; le *nakara*, le *nabo*, le *nondele*, le *neponde*, le *nendi*, le *noyabio*, le *ebikaranga*, fruits de diverses lianes à caoutchouc que les indigènes désignent parfois sous le nom général *ogo*. Chacun de ces noms a d'ailleurs une signification spéciale résultant de la qualité du fruit de la liane. *Nakara* veut dire un fruit qui est dur et difficile à avaler ; *nabo*, par contre, un fruit qui est tendre et facile à avaler ; *nondele*, qui est rouge ; *neponde*, petit fruit, mais croissant en grande quantité sur une seule liane ; *nendi*, fruit très gros ; *noyabio*, qui ressemble beaucoup à la courge ; *Nombiogo*, qui rappelle à la vue la chair humaine. Ce dernier nom se compose de *ogo* ou fruit du caoutchouc en général et de *nombi* ou chair humaine.

Il existe un certain nombre de fruits sauvages, tels que le *nekondi*, fruit d'une liane à caoutchouc, dont les indigènes ne mangent jamais, non par tabou, mais parce qu'ils ne leur plaisent pas.

L'huile de palme, de sésame et celle qui provient des graines du courgeron, dit *abiokbo*, sont très estimées des Badjo. Ils s'en servent beaucoup dans la préparation des aliments.

La récolte des régimes de noix palmistes se fait exclusivement par les hommes. Pour grimper sur l'arbre, le Madjo se sert de deux lianes. Entretiens, la femme a creusé dans la terre, à proximité de sa hutte, un trou

ayant de 60 à 70 cm. de diamètre et 40 à 50 cm. de profondeur. Les noix des régimes récoltés par le mari sont enlevées par la femme, jetées dans un grand pot en terre cuite à moitié rempli d'eau, mises sur le feu où elle les fait bouillir pendant une bonne demi-heure. Lorsque le brou de la noix est devenu très tendre, elle verse le tout dans le trou creusé devant la hutte et sépare le brou de la noix. Elle se sert à cet effet d'un pilon en bois de forme cylindrique, long de 80 cm. à 1^m20 et grossièrement arrondi à l'une des extrémités. Lorsque le brou est complètement séparé de la noix et refroidi, la femme l'enlève du trou et en extrait le jus en le pressant très fortement dans les mains. Le jus est recueilli dans un nouveau pot et remis sur le feu. Par la cuisson, les impuretés de l'huile forment au fond du vase un dépôt; l'huile toute pure est mise en pots que l'on ferme à l'aide de feuilles de bananier, tandis que le dépôt d'impuretés resté au fond de la poterie est donné aux femmes pauvres, aux jeunes gens et aux non-privilegiés ou pauvres du village. Ceux-ci s'en servent en guise d'huile pure.

L'indigène emploie l'huile de palme dans la préparation de presque tous les aliments. Celle-ci constitue, en outre, une précieuse source de richesse pour l'heureux possesseur d'une palmeraie. Celui-ci trouve toujours l'occasion d'échanger le produit de ses régimes de noix de palmier contre du sel, des lances, des couteaux ou des perles. Il faut d'ailleurs noter que le commerce du sel n'est pas moins florissant que celui de l'huile de palme. Un pot de sel a même généralement plus de valeur qu'un même pot d'huile et il est bien rare de voir le voisin des dig-digs échanger à poids égal son sel contre l'huile de palme. Un pot contenant approximativement 4 litres d'huile de palme se vend ou s'achète pour 4 petites lances ou sagaies. Un couteau recourbé vaut 3 pots de sel, soit environ 2 kilos ou 5 pots d'huile; un bouclier tout neuf a la même valeur, tandis qu'un bouclier usagé ne vaut plus qu'un pot d'huile ou un pot de sel.

La récolte du sel se fait par les femmes. Elle a lieu durant toute la saison sèche dite *ekaranga* et si le besoin s'en fait sentir parfois pendant la saison des pluies. Pour faire une provision de sel, les femmes des voisins des marais salants, ou *dig-dig*, se rendent dans les marais, coupent sur une certaine étendue les herbes et les étalent pendant trois, quatre jours au soleil pour les faire bien sécher. Elles en forment ensuite un très grand tas sur place et y mettent le feu. Au fur et à mesure que le tas se consume de nouvelles herbes sont jetées sur le feu, jusqu'à ce que la récolte complète des herbes sèches soit brûlée. Lorsque le feu est éteint et que les cendres des herbes se sont refroidies, les femmes les entassent dans les hottes ou grands paniers de transport et les emportent au village. Tous les paniers sont remisés dans une vieille hutte ou à défaut sous une vérandah montée à cette fin. Le mari con-

fectionne alors une espèce de grand entonnoir en vannerie, formé de larges et solides éclats de rotang reliés par de fines lanières de bambou et de lianes. La hauteur de ces entonnoirs varie de 2 à 3 m., le diamètre de la grande ouverture atteint 1^m50 à 2 m., tandis que le fond est formé par le faisceau d'éclats de rotang reliés tant bien que mal par une large lanière de rotang. Cet entonnoir est placé debout entre quatre bâtons fixés dans le sol. Un vase en terre cuite est placé en dessous de l'entonnoir. Les femmes garnissent toute la surface latérale intérieure de cet entonnoir de feuilles de bananier placées les unes au-dessus des autres, de façon à rendre les parois latérales du réservoir absolument imperméables. Elles versent ensuite leurs paniers de cendres dans l'entonnoir et les pressent et les entassent autant que possible. Lorsque celui-ci est rempli aux trois quarts de la hauteur, la femme va puiser une dizaine de pots d'eau, soit environ 50 litres et les verse sur les cendres. Cette eau met deux et parfois trois jours à s'infiltrer complètement. Lorsque les cendres sont saturées d'eau, la femme verse à nouveau deux ou trois pots d'eau dans l'entonnoir. Dès lors il se produit un écoulement lent d'eau fortement salée recueillie dans le vase en terre cuite placé en dessous de l'entonnoir. La femme badjo obtient ainsi quatre à cinq pots d'une forte solution de sel et deux pots d'une eau moins saturée de sel. Après avoir remis ses six ou sept pots d'eau salée, la femme allume son feu et place au-dessus de celui-ci une vaste écuelle en terre cuite dans laquelle elle verse le contenu d'un des pots à forte solution de sel. Lorsque cette eau entre en ébullition, il se forme au fond de l'écuelle un premier dépôt de sel. Après quelque temps, la ménagère madjo y ajoute un deuxième, puis un troisième et enfin un quatrième pot d'eau fortement salée. Le tout est laissé sur le feu jusqu'à ce que l'eau soit évaporée complètement. Le dépôt formé au fond de l'écuelle est placé ensuite dans un vieux pot usagé et fendu. Celui-ci est mis au-dessus d'une petite écuelle en terre cuite ou sur la calotte d'un pot cassé et le tout est replacé sur le feu. La femme verse en partie le contenu d'un des pots d'eau moins saturée de sel dans cette écuelle, en ayant soin d'y ajouter lentement, au fur et à mesure qu'avance l'évaporation, le restant de son eau peu saturée de sel. Pendant l'ébullition, l'eau restée dans le dépôt de sel placé dans le vase fendu s'infiltré petit à petit et vient se mélanger à celle que verse la femme dans l'écuelle. Après l'évaporation complète de ce mélange moins saturé, il s'est formé un nouveau dépôt de sel au fond de la calotte du pot cassé. Ce dépôt devient la propriété de la femme qui fabrique le sel. Cependant le sel du pot fendillé devenu sec et solide est replacé sur le feu pour l'y sécher et solidifier complètement. Il y reste jusqu'à ce que le pot éclate sous l'action du feu. Le bloc de sel ainsi préparé aura pris la forme du vase. La femme le remet à son mari, qui l'enveloppe soigneusement. Il se sert à cet effet d'une liane provenant des marais salants, qu'il tresse en forme de panier

s'adaptant exactement au bloc de sel. Celui-ci servira à acheter de l'huile de palme ou s'échangera contre des couteaux, des lances ou des boucliers, ainsi que nous l'avons dit plus haut.

Les Badjo mangent également beaucoup de miel, dont ils connaissent quatre variétés : la *negange* ou miel provenant des abeilles dangereuses, la *nengele* ou miel liquide, le *nengulu* ou miel des abeilles inoffensives et le *nebonatoroandre* ou miel fabriqué à l'aide de la canne à sucre. La méthode de la fabrication du miel a été introduite dans le pays par les arabisés. Elle est d'ailleurs bien élémentaire : couper la canne à sucre en petits morceaux après avoir enlevé l'écorce, faire cuire ces morceaux dans un vase en terre pour obtenir ainsi un dépôt liquide, épais et très sucré. Pour récolter le miel des abeilles, les Badjo abattent l'arbre où elles sont logées et enlèvent simplement les gâteaux dont ils extraient le miel par pression des mains.

Comme animaux domestiques, les Badjo n'élèvent que des chèvres, des poules et des chiens. Ils mangent à de très rares exceptions près de tous les animaux sauvages, même des rats. Cependant un Madjo d'une situation sociale un peu élevée ne daignera jamais manger du chien, celui-ci étant considéré comme un animal inférieur dont seuls les pauvres doivent se contenter.

La géophagie n'est ni connue ni pratiquée.

L'anthropophagie semble avoir été au temps passé très à l'ordre du jour, quoique les Badjo affirment tous qu'entre eux ils ne se mangeaient pas. Depuis l'apparition des blancs dans la région, grâce aux efforts et à une répression sévère et persévérante, cette coutume a disparu de la vie publique. Le dernier cas connu et avoué par les indigènes date de 1906 ou 1907. Il semble cependant qu'actuellement encore certains vieillards badjo s'y adonnent en cachette et à l'insu des indiscrets qui pourraient les trahir et leur occasionner l'ennui d'une intervention du blanc. Beaucoup de Badjo se rappellent encore avec un certain plaisir mélangé de regrets les grands festins de chair humaine auxquels ils assistaient jadis, lorsque les guerriers rentraient victorieux au village, chargés des cadavres des ennemis tués au combat, ou amenant les prisonniers comme du véritable bétail humain. Les festins étaient généralement accompagnés de grandes danses et tous, hommes, femmes et enfants, y participaient indistinctement. Si le nombre des ennemis tués au combat était assez grand, les prisonniers, invariablement condamnés à être abattus, étaient réservés pour un festin prochain. Les corps étaient équarris et chaque groupe ou famille recevait une part. Cette coutume macabre et inhumaine était tellement ancrée dans les mœurs des Badjo qu'à défaut de prisonniers ils abattaient leurs esclaves et que parfois même ils déterraient les morts. Ils reconnaissent ouvertement qu'à leur avis la viande humaine est meilleure que toute autre et nous croyons pouvoir affirmer que plus

d'une génération se succédera encore avant que cette coutume barbare ait complètement disparu. Il est cependant certain que, grâce à l'influence de l'Europe en secondée par l'action du temps, on parviendra à extirper complètement cette habitude inhumaine.

L'eau est la principale boisson des Badjo. Ils lui préfèrent cependant la bière préparée avec des bananes et les vins de palmier ou de bambou. Pour fabriquer la bière de bananes, dite *ebogo awa*, c'est-à-dire vin d'*ebogo*, ils épluchent une quantité de bananes mûres, dites *etata*, en remplissent un grand vase en terre cuite, y versent de l'eau à ras du bord et placent le pot pendant environ vingt-quatre heures à proximité d'un grand feu. Une femme chargée d'entretenir le feu surveille la cuisson. Lorsqu'elle remarque que l'écume s'attache au pot, elle l'emporte dans sa hutte, laisse refroidir la mixture et la bière est faite. Cette boisson est considérée comme un vin. Les Badjo en font une consommation d'autant plus grande que chacun peut se la procurer. Ils lui préfèrent cependant le vin de raphia, dit *ogala awa*, le vin de bambou, dit *ekelere awa*, et surtout le vin du palmier elaeïs, dit *ok awa*. Cependant comme les plantations de palmiers et de bambous sont, là où elles existent, généralement la propriété du chef, bon nombre de Badjo et plus spécialement les femmes doivent se contenter du vin de bananes.

Chaque propriétaire d'une palmeraie a à son service un ou plusieurs récolteurs ou coupeurs de vin, qu'il rémunère et dont l'unique occupation consiste à récolter le vin. Ils sont tenus de remettre leur récolte au chef ou au propriétaire lui-même. Lorsque le premier vin est récolté, la coutume veut que celui-ci invite tous les gens du village à une fête de dégustation. Cette invitation se fait par un roulement spécial du tam-tam du chef. A l'annonce de la fête, tous les hommes libres du village se réunissent sous la vérandah du chef. Le frère de ce dernier et à défaut de celui-ci un des notables désigné par le chef lui-même remplit à cette occasion l'office d'échanson. La coutume veut que la première jatte de chaque pot de vin soit réservée au récolteur, qui doit la vider devant toute l'assemblée avant que les pots soient entamés. Les indigènes prétendent qu'ils veulent montrer ainsi les mérites du récolteur du vin, mais il paraît que cette coutume est plutôt une mesure de prudence contre celui-ci. Les invités boivent dans des jattes communes, qu'ils se passent de voisin en voisin après y avoir bu une gorgée. Le chef a sa jatte spéciale, il se fait verser le vin par l'échanson, y boit une gorgée ou deux pour la passer ensuite à sa *nodjombina* ou femme préférée et à ses autres femmes. Jamais le chef ne peut vider le restant d'une jatte ou même y toucher encore, si un des indigènes ou une de ses femmes, même sa *nodjombina*, y a goûté. Pendant que le chef boit, l'entourage chante ou l'un des invités bat le tam-tam du chef. Pendant les intervalles, un des assis-

tants peut, pour animer un peu la fête, battre le grand tam-tam du village, qui se trouve sous la vérandah du village.

L'abus régulier, disons même journalier du vin abrutit complètement les consommateurs, mais le cas est rare. Les conséquences d'une de ces fêtes, qui sont d'ailleurs assez espacées, ne sont pas bien funestes. Il en résulte une ivresse joyeuse provoquant les danses et les chants. Nous avons signalé plus haut que le vin de raphia ou de bambou devient très souvent pour le propriétaire d'une palmeraie une source de richesse. Il arrive parfois aussi que le chef donne à un de ses voisins moins favorisé sous ce rapport quelques pots de vin en cadeau, dans l'unique but de recevoir le double en cadeaux d'autres espèces.

Pour assaisonner leurs aliments, les Badjo se servent du poivre indigène. La récolte du poivre et sa préparation sont réservées à la femme. Après l'avoir cueilli sur l'arbrisseau, elle le met sécher au soleil pendant six à sept jours. Quand il est devenu très sec, elle l'écrase dans un mortier en bois sculpté en forme de coupe aux bords dentelés. Le pilon est d'ordinaire en bois de forme cylindrique très allongée. Il arrive parfois que la femme se sert d'une section de défense d'éléphant en guise de pilon, mais ces cas sont plutôt rares. Réduit en fine poudre, le poivre est mélangé ausel pour assaisonner les aliments après la cuisson. Lorsque les Badjo sont en voyage, ils se contentent de cueillir au hasard quelques grains de poivre frais (rouge) et en expriment le jus qu'ils égouttent sur les aliments en cuisson. Le poivre indigène a une forme allongée, plate; il se retrouve à l'état sauvage dans tout le territoire et est utilisé par tous les indigènes, hommes et femmes indistinctement. Les Arabes ont importé dans la région une autre espèce de poivre ressemblant beaucoup à nos petits pois d'Europe, mais les Badjo n'en font guère usage. Le poivre rouge ou indigène est encore employé en médicament, notamment comme purgatif. Ils forment une mixture de poivre pilé et d'une écorce amère d'un certain arbre nommé *nakodotelo*, y ajoutent une ou deux bananes mûres pour enlever le goût amer, font cuire le tout et l'absorbent. Les effets en sont très sensibles et l'action est très rapide. Lorsqu'ils souffrent de maux de tête, ils se font deux incisions avec la pointe d'une flèche à chacune des tempes et les frottent avec le jus d'un grain de poivre frais. Quand ils se sentent lourds et engourdis, ils s'appliquent le même traitement, mais en faisant les incisions aux mollets.

Comme substances à fumer, les indigènes font de petites cultures de tabac et surtout de chanvre. Ce dernier se rencontre à proximité de toutes les habitations et dans tous les villages. Les conséquences de l'usage régulier du chanvre sont funestes et très connues des indigènes. Ils reconnaissent que le chanvre est un excitant non seulement malsain, mais même dangereux; mais malgré cela on a les plus grandes difficultés pour leur en faire abandonner l'emploi. Ils ne se révoltent jamais,

ni ne se montrent hostiles au blanc qui détruit les plantations de chanvre, mais ils ne tardent jamais d'en établir de nouvelles.

La racine dite *nando*, provenant d'un arbuste de la forêt, leur sert également d'excitant. Ils s'en servent de deux façons différentes : 1^o ils mâchent la racine crue après l'avoir pelée, en avalent le jus et rejettent les débris ; 2^o ils la pilent dans des mortiers après l'avoir mise à sécher au soleil pendant deux ou trois jours, la mélangent d'un peu de sel, roulent la mixture en petites boules qu'ils avalent simplement. L'usage de cette racine de *nando* provoque dans les deux cas une ivresse joyeuse, qui se manifeste d'ordinaire par des chants et des danses qui durent toute la nuit. A l'aube, ils passent à une ivresse lourde, et s'endorment dans de beaux rêves, ou sont hantés de cauchemars affreux. Les indigènes prétendent que les conséquences de l'usage de la racine de *nando* ne sont en aucune façon aussi funestes que celles de l'abus du chanvre. Malheureusement les deux vont très souvent de pair et plus d'un Madjo y a perdu la raison. Il ne se rattache aucune croyance quelconque à l'usage du chanvre, de même que l'emploi de la racine de *nando* n'est pas imposé par une coutume religieuse ; cependant ils prétendent que si un de leurs frères du village ou un ami quelconque est malade, celui-ci sera guéri à bref délai si son frère n'duku en mange. Ils croient aussi qu'en mangeant de la racine *nando*, le *nungu*, c'est-à-dire le dieu ou l'être supérieur dont ils reconnaissent l'existence, ne les rendra pas malades. Enfin ils certifient qu'en mangeant le *nando* ils empêchent leurs ennemis de leur jeter le mauvais sort ou de les inquiéter d'une façon quelconque. Nous croyons pouvoir affirmer qu'à l'origine l'usage de la racine de *nando* était imposé en certaines circonstances spéciales par la coutume religieuse, d'autant plus que les vieillards nous ont certifié que jadis l'usage de cet excitant était moins généralisé et que la racine était considérée comme une médecine spéciale.

Nous avons signalé plus haut que les Badjo mangent de tous les animaux. Il faut cependant en exclure le singe *nango* et le poisson *nepoko*. La consommation du singe *nango* est strictement interdite à tous les indigènes. Cette interdiction leur a été transmise, disent les vieillards, par leurs ancêtres qui prétendaient que le *nango* vient rôder autour du village chaque fois qu'un de ses frères vient à mourir et annonce par des cris gutturaux l'événement aux autres habitants, même avant qu'aucune autre personne du village n'ait connaissance du décès. Si vous leur demandez l'explication du fait ou s'ils croient à l'existence d'une relation entre l'esprit du défunt et le singe, ils vous répondent qu'ils l'ignorent. Ils agissent ainsi, disent-ils, parce que leurs ancêtres en ont fait de même et leur ont dit de le faire. Ils ont pour le singe *nango* un certain respect mêlé de crainte ; ils ne le chassent pas, ne le tuent jamais, même dans les occasions les plus favorables, et ne se revêtent jamais de sa dépouille.

Si vous leur en demandez la raison, ils répondent simplement : Cela nous amènerait de grands malheurs et les pires calamités. Le singe nango est également interdit aux esclaves qui, d'ordinaire, sont des mabudu, tandis que ceux-ci sont autorisés à manger du nepoko ou poisson à trompe. Cependant seules les femmes esclaves peuvent en déguster. Le nepoko doit être préparé dans un plat spécial et l'esclave doit jeter le récipient après s'en être servi. Par contre, l'usage du poisson nepoko est strictement interdit à tous les Badjo, hommes, femmes et enfants. Nous ignorons la raison de ce tabou, les indigènes ne semblent pas la connaître eux-mêmes, car ils ne donnent comme unique raison que la crainte que leur inspire le mal de poitrine, qui, disent-ils, ne pardonne jamais (pleurésie) et dont serait atteint invariablement quiconque oserait manger du poisson nepoko. Il est même interdit aux Badjo de boire l'eau qu'une esclave aura été chercher à la source après avoir mangé du nepoko et cette interdiction n'est levée que trois jours après le repas tabou de l'esclave. Nous avons vainement cherché à connaître l'origine de cette coutume et son sens intime. Nous n'avons rien pu obtenir des indigènes à ce sujet, pas plus que nos efforts pour leur faire abandonner cette croyance en leur faisant voir l'inanité de leur crainte n'ont été couronnés de succès.

Quant aux aliments réservés à un chef, à un sexe ou à une classe d'indigènes, ils n'existent pas.

Les aliments des Badjo subissent des préparations qui diffèrent d'après leur nature et même d'après leur importance. La banane, qui peut être considérée comme la base de l'alimentation des Badjo et qui occupe dans sa vie la place du pain des civilisés, se prépare principalement des trois façons suivantes :

1° Simplement épluchée et cuite à l'eau ;

2° Cuite ou grillée sur le charbon de bois ;

3° Après avoir soigneusement épluché les bananes, la femme madjo les coupe une à une par le milieu dans le sens de la longueur, met les sections sécher au soleil, puis les emporte à l'intérieur de la hutte, où elle les dépose sur la claie qui est suspendue au-dessus du feu, qui brûle toute la nuit dans la hutte du Madjo, et les fume lentement. Quand les bananes sont bien fumées et séchées, la femme les enlève de la claie et les conserve dans un panier muni d'un couvercle, où elle ira les reprendre au fur et à mesure des besoins de son ménage pour les réduire en farine et les servir en bouillies.

Quand la banane est mûre, elle devient jaune tant extérieurement qu'intérieurement et elle est très sucrée. Les Badjo la mangent alors crue, cuite à l'eau ou cuite au charbon dans la pelure ou épluchée. Il arrive parfois,



I. PÊCHEURS BADJO SUR LA MAIKA. — 2. POSTE DE BATONGUE.

mais plus rarement, que la femme la prépare d'après la troisième méthode, sans cependant la couper dans le sens de la longueur. Cette méthode spéciale de préparer les bananes rappelle complètement la manière de faire des Mangbetu, observée par Chaltin et considérée par lui comme une particularité absolument spéciale aux Mangbetu. Voici ce qu'il écrit à ce sujet : « Particularité absolument spéciale aux Mangbetu : ils font confire au soleil de petites bananes dans leur propre sucre et les fument ensuite sur les claies. Ces bananes appelées *bedongo* se conservent pendant plusieurs mois. Les guerriers les emportent en campagne. En voyage, le Mangbetu en est toujours muni. Ce fruit est exquis ¹. »

Le manioc est cuit à l'eau ou sur la braise. Les ménagères badjo épluchent la racine et la mettent dans un ruisseau pour la faire devenir tendre ou pour lui enlever le goût amer, suivant l'espèce de racine. Au bout de deux et parfois trois jours, elles l'enlèvent et la mettent sécher alternativement au soleil et au feu pendant sept à huit jours, puis la pilent dans leurs mortiers. La farine est conservée comme celle des bananes et mangée en bouillies.

Les patates douces sont tantôt cuites dans leur pelure sur la braise, tantôt épluchées, lavées et cuites à l'eau.

Les ignames et les pommes de terre aériennes ne se mangent que cuites à l'eau. L'igname est épluchée et lavée, puis mise dans un pot sur le feu.

La courge, de même que le *nebuna*, est cuit à l'eau. Pour que ce dernier soit consommable, il lui faut au minimum six heures de cuisson.

Le maïs se mange préparé de quatre façons différentes :

1^o L'épi entier cuit sur les cendres ;

2^o L'épi entier cuit à l'eau ;

3^o Les épis égrainés ; les graines sont mises dans le mortier, fortement pilées et la farine roulée dans des feuilles de légumineuses est mise dans un grand vase en terre cuite que les femmes remplissent d'eau, font bouillir en ayant soin de bien mélanger le tout et d'en former une bouillie en pâte dite *nekkaki* ;

4^o Les épis étant égrainés, les femmes se contentent simplement de faire bouillir les graines.

Les noix de palmes se cuisent sur la cendre ou à l'eau.

Tous les légumes cités se mangent en bouillie. Le *nube* est préalablement écrasé au pilon, tandis que les autres sont simplement mis dans un pot d'eau et placés sur le feu.

Les haricots sont cuits et ensuite lavés à l'eau froide avant d'être mangés.

1. *Mangbetu*, Bruxelles, pp. 151-152.

La canne à sucre, dont les Badjo sont très friands, est mâchée après en avoir enlevé l'écorce, le jus avalé et les débris rejetés.

Les indigènes ne manqueront jamais de faire bouillir la viande avant de la manger. Ils y ajoutent d'ordinaire du sel et de l'huile pour la consommer. S'ils veulent la conserver, ils la font boucaner au-dessus du feu, en l'étendant sur la claie à l'intérieur de la hutte, où elle reste pendant cinq à six jours et parfois davantage.

Quand elle est suffisamment séchée, ils l'enlèvent et la jettent dans un grand vase en terre cuite recouvert d'un couvercle, où ils iront la retirer au fur et à mesure des besoins. Quand la viande a été séchée et boucanée, ils la font bouillir une seconde fois pour la rendre plus tendre, la coupent ensuite en petits morceaux qu'ils lavent très soigneusement à l'eau froide, pour la faire bouillir une troisième fois dans de l'eau bien propre ; après quoi, ils la salent, y ajoutent l'huile et la mangent.

La préparation des aliments incombe exclusivement aux femmes et celles-ci y mettent toujours de très grands soins. La cuisine, si cuisine il y a, est des plus simple. Si la hutte de l'indigène est une habitation avec vérandah, celle-ci servira à abriter le feu et la ménagère ; si la vérandah manque et qu'il fait beau, la cuisine se fait au grand air ; par contre, si le temps est pluvieux ou froid, la femme madjo fait la cuisine à l'intérieur de sa hutte.

Le foyer est formé de trois grosses pierres, placées de façon à former sur le sol un triangle dont les coins sont ouverts de manière à pouvoir y glisser les bûches, qui fourniront un feu lent, régulier et d'une durée incroyable. Sur ce trépied tout primitif, la femme place à tour de rôle les vases en terre cuite dans lesquels elle prépare les viandes bouillies, les ragoûts, les légumes, la farine, etc. Ces vases se présentent généralement en forme d'une grande calotte sphérique, relativement régulière, dont le bord est légèrement cintré. Certains spécimens conservés au Musée du Congo belge sont ornés à la partie supérieure de dessins linéaires, gravés et imprimés. L'arête extérieure du bord est très souvent munie d'échancrures très peu profondes, longues et étroites.

La préparation des aliments de même que les repas ne donnent lieu à aucune cérémonie spéciale. Cependant, quand un des guerriers ou chasseurs du village est parvenu à capturer au piège ou à tuer un léopard, le *nabolumbi* est chargé de le découper et de tous les indigènes il est seul autorisé à le faire. Chaque branche de la grande famille des Badjo possède son *nabolumbi*. Cette fonction est héréditaire et se transmet de père en fils. Le léopard est toujours dépecé au milieu de la grande place du village. Il est attaché la tête en haut à une forte branche horizontale, reposant sur deux pieux verticaux fixés en terre et fourchus à la partie supérieure. Avant de dépouiller l'animal et pendant toute la durée de l'opération, tous les indigènes du village rassemblés autour du nabo-

lumbi dansent et chantent. La peau, les dents, les griffes et la queue du léopard reviennent de droit au nabolumbi, mais celui-ci est obligé d'indemniser le guerrier ou chasseur qui a tué le fauve en lui donnant soit un chien, soit un nouveau bouclier, un grand couteau, etc. Chaque indigène du village reçoit une partie du léopard. Certains emportent leur part et la mangent chez eux, d'autres en font préparer un festin sur le lieu même de la danse. Il serait très difficile de donner l'origine et la signification de cette cérémonie spéciale. Quand nous avons interrogé les indigènes à ce sujet, ils nous ont répondu très naïvement : « Le léopard n'est-il pas le roi, le plus fort des animaux ? Il faut donc bien célébrer la valeur et le courage de celui qui l'a tué. »

Tous les chefs Badjo prennent leurs repas à part. Jamais un indigène du village ou même d'un village voisin n'est admis à dîner avec un chef. Cette coutume se retrouve d'ailleurs chez d'autres tribus du Congo belge et notamment chez les Mangbetu où le chef mange, d'après Casati¹, loin des yeux du vulgaire, et les restes de sa table vont s'engloutir dans un puits creusé à cet effet. Cependant chez les Badjo les restes du repas du chef ne sont pas jetés, mais réservés à ses enfants ou à défaut de ceux-ci à son héritier futur. Lorsqu'un ou plusieurs chefs se rencontrent dans un village, le chef local doit, d'après la coutume, les inviter à partager avec lui le repas. Les autres hommes du village, s'ils sont célibataires prennent leurs repas ensemble ou se font inviter par l'un ou l'autre des hommes mariés. Ceux-ci, s'ils n'ont pas d'invités, mangent chez eux toujours seuls. Jamais la femme n'est autorisée à partager le repas de son mari, même il lui est défendu de manger en sa présence, défense qu'elle n'observe cependant pas toujours. Les restants du repas du maître sont quelquefois réservés au repas suivant, ou le plus souvent abandonnés aux enfants et aux femmes.

Les Badjo ne possèdent pas de table ; les aliments, placés dans des paniers faits en éclats de rotang ou de bambou tressés à jour et dont le fond est recouvert par des feuilles de bananier, sont déposés à terre. Ils ne connaissent pas plus la fourchette et se servent exclusivement des doigts pour prendre leurs aliments. La femme sert chaque sorte d'aliment dans un panier spécial. Le Madjo prend suivant son goût une bouchée de chacun des plats. Le menu de la table du Madjo change assez régulièrement : ce sont soit des bananes, soit du manioc, ou bien encore des patates avec de la viande, du poisson à l'huile ou des termites. La courge, l'igname et les pommes de terre aériennes sont mangées séparément. En dehors du cas où la viande est arrivée à un état de décomposition très avancé, jamais les Badjo ne la mangeront avec des légumes. Ils ne connaissent aucune raison pour expliquer ou justifier cette habi-

1. CASATI, *Dix années en Equatoria* ; Paris, 1892, p. 129.

tude, mais elle est rigoureusement suivie par tous les indigènes. L'eau est l'unique boisson qu'ils prennent aux repas. A défaut d'une coupe en terre cuite, les Badjo se servent d'une section de courge provenant du *nekodo*, plante cultivée par les indigènes. Il arrive même qu'ils se contentent d'une simple feuille quelconque tournée en cône.

Quant aux aliments conservés, ainsi que nous l'avons signalé plus haut, les Badjo font sécher au feu à l'intérieur de la hutte les bananes, le manioc, le maïs et les champignons. Les femmes sont en outre chargées de préparer les provisions de termites. Celles-ci sont séchées au soleil et conservées dans de grands pots et des paniers. Toutes les réserves sont remisées dans la hutte de l'indigène.

SOINS DONNÉS AU CORPS

On nous représente bien souvent le nègre comme un être sale et crasseux; les Badjo ne sont pas dans ce cas; bien au contraire, ils sont d'une propreté extrême, tant pour eux-mêmes que pour leurs enfants et jusque dans leurs habitations et dans leurs villages. Tous les Badjo se lavent entièrement le corps, des pieds à la tête, tous les deux ou trois jours. Si l'indigène est marié, sa femme est chargée de lui apporter de l'eau dans la hutte; jeune homme, il se rendra à la rivière. En outre, tous les Badjo se lavent chaque matin la figure, les mains et les pieds, de même qu'avant et après avoir mangé ils ne manqueront jamais de se laver très soigneusement les mains. La femme est chargée de laver les pieds de son mari. Après leurs ablutions, les Badjo qui possèdent de l'huile de palme s'en enduisent le corps et à l'occasion des danses et des fêtes ils se couvrent le corps d'un mélange d'huile et de *nungu*, genre de poudre de ngula qu'ils obtiennent en frottant l'un contre l'autre deux morceaux de bois rouge. De temps à autre, le Madjo se frotte ou se fait frotter par sa femme tout le corps avec une espèce de feuille appelée *nekabili*, qui luisert, dit-il, de savon. Cette feuille est rêche et sert à enlever l'huile. La raison qui pousse les Badjo à s'enduire d'huile est double. D'abord ils se prétendent très beaux quand ils sont tout brillants d'huile, ensuite ils ont la conviction qu'en s'enduisant le corps d'huile ils se préservent de rognés ou que la peau ne se fendille pas sous l'action des rayons du soleil. Il est à remarquer que les Badjo, de même que les Mangbetu, se soignent par simple esprit de propreté et que celui qui se néglige devient rapidement l'objet de la risée de ses frères de race.

Lors de la mort d'un des leurs, les Badjo se couvrent, en signe de deuil, le corps d'un mélange d'huile et de terre blanche dite *lebu*. Au quatrième jour, ils prennent un bain, se colorent à nouveau le corps avec le

jus tout noir d'un fruit appelé *namo-koilie*, arbre dont le feuillage ressemble beaucoup à celui du caféier.

Les Badjo fabriquent un savon, qui leur sert le plus souvent à laver les quelques étoffes européennes dont ils s'ornent à l'occasion de certaines grandes fêtes. Voici leur procédé de fabrication. Après avoir rassemblé un tas d'écorces de banane, ils y mettent le feu et en recueillent les cendres. Celles-ci sont versées dans un grand entonnoir fait en feuilles de bananier. La femme le place au-dessus d'un grand vase, verse sur les cendres un pot d'eau et laisse dégouliner le tout. Le vase est placé au-dessus d'un grand feu. Au moment de l'ébullition, la femme y mélange de l'huile de palme, fait bouillir la mixture pendant une heure et transporte ensuite le vase dans sa hutte. Après le refroidissement il se forme au fond du vase un dépôt plus ou moins solide qu'ils appellent savon. Le dépôt est réduit en poudre dans de grands mortiers en bois, mélangé d'un peu d'huile pour en former une pâte un peu résistante. Celle-ci, enveloppée dans des écorces de bananier, est conservée dans la hutte.

Tout Madjo prend un soin particulier de ses dents et de sa bouche. Pour se nettoyer les dents, il se sert soit de sable très fin des ruisseaux qu'il frotte au moyen de l'index, soit d'une brosse à dents provenant d'une tige de l'arbre dit *nebabua*. La brosse à dents a généralement une forme cylindrique de 15 à 20 cm. de longueur et présente l'aspect d'un pinceau rudimentaire aux poils très rêches et très durs.

Avant les repas, il se rince soigneusement la bouche. Les ongles des mains et des pieds, sauf ceux de quelques vieillards qui se négligent, sont régulièrement nettoyés et coupés.

L'épilation n'est pas en usage chez les Badjo. Par contre, ils ont l'habitude de se raser les cheveux de la tête, ne conservant que leur tresse, ou ne laissant pousser librement les cheveux qu'au sommet du crâne. Le rasoir est formé d'une fine lame de fer de forme triangulaire allongée, ayant de 10 à 15 cm. de longueur.

La coiffure caractéristique des Mangbetu est également portée indistinctement par tous les Badjo. Les cheveux du sommet de la tête sont tressés de façon à former une sorte de cylindre légèrement incliné en arrière. C'est aux femmes qu'incombe ce soin; certaines d'entre elles sont très habiles et parviennent à former de petites œuvres d'art. Elles ne se servent que d'un peigne et d'une épingle et mettent d'une demi-heure à deux heures à faire une coiffure. Elles reçoivent d'ordinaire un petit cadeau en paiement de leur travail.

Les femmes Badjo ne portent pas de coiffure, tandis que les hommes se tressent un petit bonnet cylindrique à fond carré. Cette coiffure faite en très fines lanières de bambou est très souvent ornée de dessins symétriques et surmontée d'une ou plusieurs houppes de plumes les plus variées, placées soit au centre, soit aux quatre coins de la coiffure. Ce bonnet

est parfois tressé au moyen de lianes des marais. Les Badjo fixent ce chapeau au sommet du chignon cylindrique au moyen d'une longue épingle en fer, en ivoire ou faite d'un tibia de singe. Les épingles en bois sont rares. Les indigènes ne prennent aucun soin de ce bonnet, et le jettent quand il est un peu usagé.

En dehors des riverains de la Maïka, les Badjo ne savent pas nager.

Ils s'adonnent parfois à la lutte, non dans l'esprit de développer les muscles, mais par pur amusement ou pour montrer leur force et leur adresse.

Les jeux sont très peu en honneur. Les enfants jouent à la chasse, à la guerre et à la balle. On retrouve cependant chez les Badjo, le *magbanda*, genre de jeu de hasard, à notre avis, dont nous ne sommes pas parvenus à saisir les règles. Certains indigènes s'y adonnent avec passion et mettent en enjeu des flèches, des lances, des huttes, des plantations, voire même des femmes.

Le tatouage par petits points et par petites lignes symétriques, jadis très en honneur, disparaît de plus en plus. Actuellement, la femme s'en fait encore orner de temps à autre le dos par simple coquetterie.

Jusqu'à l'âge de la puberté, les enfants des deux sexes courent tout nus. A cette époque, le garçon adoptera le costume de son père, la fille la mode de sa mère.

Le costume de l'homme se compose d'une ceinture en peau d'antilope, de préférence de la sama, et d'un pagne en écorce d'arbre. Ce dernier, appelé *nogi*, se passe sous la ceinture de façon à former tout autour de la taille une bande de 10 à 20 cm. La largeur du *nogi* varie de 0^m60 à 1^m50 et sa longueur de 1 à 4 m. Les Badjo préfèrent de beaucoup ce costume aux étoffes d'importation. Ils en sont très fiers et un chef qui a conscience de sa dignité ne manquera jamais de revêtir son plus grand *nogi* à l'occasion d'une visite du blanc.

Le costume de la femme *madjo* se rapproche beaucoup de celui des femmes *mangbetu*¹. La ceinture est moins large que celle des hommes. Devant, elle y attache un petit lambeau d'étoffe en écorce d'arbre, large de 8 cm. et longue de 15 à 20 cm., tandis que derrière elle y fixe un petit tablier fait en écorce de bananier tressée en forme d'un disque un peu ovale et muni d'un petit crochet qui sert à le suspendre à la ceinture. Ce petit tablier tressé par la femme est très souvent orné de nombreux dessins et très soigneusement achevé. La femme estime tout autant son *negbe* que l'homme son *nogi*. Il arrive cependant qu'elle le remplace simplement par quelques feuilles de bananier. Il serait excessivement intéressant au point de vue de l'ethnologie congolaise, de pouvoir déterminer l'aire d'extension de cette forme particulière et toute primitive du costume de certaines populations du Congo belge.

1. CHRISTIAENS, *Causerie*. pp. 15-16.

Au décès d'un Madjo, hommes et femmes qui participent à la danse de deuil se couvrent toujours d'un très vieux nogi après s'être peint le corps de blanc, noir ou rouge.

Comme ornement, les Badjo se piquent dans les cheveux des épingles en fer, en ivoire et si possible en cuivre ou en laiton. Ces dernières sont les plus recherchées. Les bracelets ne sont pas très en honneur. Les Badjo les remplacent par des colliers et des bracelets formés de lanières de cuivre enfilant de petits morceaux de bois de forme cylindrique ou tronconique, des vertèbres de serpent et des tibias de tortue. Ces bracelets et ces colliers servent généralement d'amulettes protectrices. Ce ne sont donc pas précisément des objets d'ornement. Les Badjo les fixent au poignet, au cou et à la cheville. Il arrive assez souvent qu'un ou plusieurs sifflets soient suspendus au collier. Chacune de ces amulettes possède un pouvoir spécial. Ce sont tantôt des moyens de protection contre les mauvais sorts, tantôt des garanties de succès d'une entreprise quelconque. Telle amulette assure à son propriétaire les faveurs d'une femme, telle autre le protège contre ses ennemis, telle autre enfin, toujours fixée à la cheville, le préserve n'importe quand et où de la morsure des serpents, etc. Malheureusement, nous ignorons par qui, en quelles circonstances et avec quelles cérémonies ces objets obtiennent ce pouvoir magique spécial. Ce pouvoir est-il inhérent à l'objet ; peut-il se transmettre avec lui ?

L'usage des chaussures est inconnu des Badjo et il est probable qu'il se passera encore beaucoup de temps avant que cette coutume n'ait pénétré dans les mœurs des indigènes.

HABITATIONS

Les Badjo, de même que la plupart des tribus congolaises, mettent un grand soin au choix de l'emplacement de leur village. Jamais ils n'iront établir leurs pénates dans les petits bois que l'on rencontre par-ci par-là dans la région. Le sol y est généralement moins fertile, l'établissement difficile et le séjour peu agréable. Par contre, ils recherchent le voisinage de ces bois et s'installent aux endroits où coule un ruisseau. Les indigènes prétendent qu'à la limite de ces petits bois les fourmis blanches sont moins nombreuses et qu'en conséquence leurs huttes sont moins exposées à être détruites par elles. Cependant nous ne croyons que très peu à cette explication. Les ressources nombreuses qu'ils peuvent tirer de la forêt et le refuge qu'elle présente en cas de guerre ou de danger sont, sans doute, les principales raisons du choix de cet emplacement. D'autres villages sont établis entre deux marais ou bien les habitations sont construites des deux côtés d'un marais (dig-dig). Enfin,

on trouve des villages érigés au milieu de la plaine. Les deux conditions essentielles pour l'établissement d'un village sont : 1^o une source d'eau ; 2^o des terrains propices à l'établissement des cultures et des plantations. S'ils peuvent trouver un petit monticule, un marais dig-dig ou la limite d'un petit bois qui présente ces conditions essentielles, ils ne manqueront pas d'y construire leurs huttes.

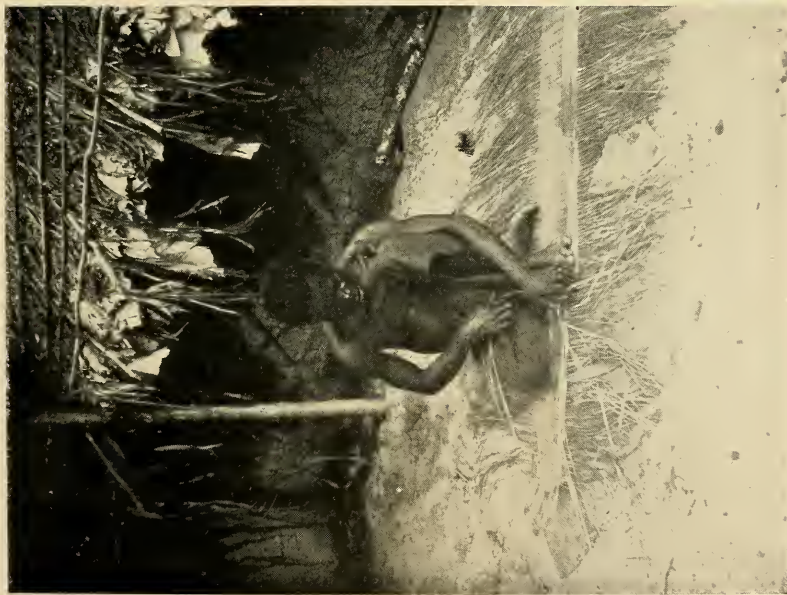
Remarquons d'ailleurs que ce qu'Emin Pacha a dit des villages mangbetu ¹ peut parfaitement s'appliquer aux agglomérations des Badjo. Celles-ci ont toujours une très grande étendue. Lorsqu'on traverse le pays des Badjo, le village se reconnaît au loin par les plantations de bananiers et de palmiers et par les toits des huttes émergeant des plantations de manioc. Arrivé à proximité du village, on se trouve devant une longue série de champs de cultures où les bananiers succèdent aux champs de manioc, de patates et aux plantations. Les habitations sont éparpillées au milieu de toutes ces cultures. Chaque indigène choisit librement la place où il élèvera sa hutte, celles de ses femmes et où il établira ses plantations. Il lui suffit d'aviser le chef de l'endroit choisi. Quand il a trois femmes, il construit quatre huttes, une pour lui et une pour chacune de ses femmes. Entre ces quatre huttes s'étendront les champs des cultures. Chaque femme aura à entretenir autour et en arrière de sa hutte une plantation de bananiers, de manioc, de patates, etc. A côté ou à peu de distance de la hutte du mari sera érigée la vérandah, qui forme ainsi le centre de cette petite agglomération. Celle-ci est parfois établie au milieu d'une large place carrée ou ronde assez régulière, bordée de palmiers, d'ananas et d'autres arbres. Cette place, de même que toutes les petites agglomérations des Badjo, est toujours très propre. Toutes les agglomérations dépendant d'un seul chef sont réunies les unes aux autres par des chemins et forment ainsi un village dont l'étendue dépasse parfois trois kilomètres. Il en résulte que plusieurs villages se touchent à peu près et ne sont limités entre eux que par l'alignement des derniers bananiers. Dans ces conditions, les indigènes établissent entre les deux plantations un chemin assez large et propre, qui est entretenu à longueur égale par les deux parties. Lorsque la distance entre deux villages est plus grande, la route qui court de l'un à l'autre ne sera sérieusement entretenue que lorsque les indigènes les plus voisins ont beaucoup de femmes.

L'établissement d'un village n'est accompagné d'aucune cérémonie spéciale.

L'enfant loge dans la hutte de sa mère tant qu'il ne peut subvenir à ses propres besoins.

Lorsque le garçon est arrivé à l'âge de puberté, il doit, d'après la cou-

1. Emin Pacha : *Sammlung* 188-189.



TRESSEUR DE NATTES.



CHEZ LES BADIO.

RÉCOLTE DES NOIX DE PALME.

tume indigène, se séparer de sa mère et se construire une hutte à proximité de l'ancienne habitation. Sa mère continue cependant à l'avoir à sa charge. Elle doit lui préparer ses repas, entretenir sa hutte et ses plantations, jusqu'au jour où il parviendra à se marier. A partir de ce moment, le jeune homme quitte sa seconde habitation et transporte ses pénates un peu plus loin. Il y construit sa hutte et celle de sa femme, établit ses propres plantations et devient indépendant.

La jeune fille reste avec sa mère et vaque aux soins du ménage jusqu'au jour de son mariage.

Dans chaque village badjo, nous rencontrons en outre une hutte spécialement réservée au sorcier de l'agglomération. Celui-ci jouit d'une grande autorité. Les indigènes croient en sa puissance occulte, et le chef de la communauté lui accorde régulièrement des faveurs toutes spéciales. Son rôle se borne à protéger le village contre les mauvais sorts, à éloigner les mauvais esprits, à fabriquer des amulettes et à jouer le rôle de médecin.

En outre, les Badjo établissent toujours une hutte spécialement réservée aux nouveaux circoncisés. Cette hutte est généralement très grande et établie un peu en dehors du village, très souvent dans la petite forêt voisine de l'agglomération.

En dehors des chemins qui conduisent d'une famille à l'autre ou qui relient les agglomérations d'une même communauté, nous avons rencontré par-ci par-là dans la région habitée par les Badjo de grandes routes très soigneusement entretenues, mais celles-ci sont rares. En outre, toute la plaine est sillonnée de petits sentiers, dont l'indigène cache autant que possible l'existence aux étrangers. Sans un bon guide, il est absolument impossible à un explorateur de s'y retrouver.

L'habitation du Badjo est assez grande et spacieuse. Elle a une forme rectangulaire de 4^m50 de longueur sur 3 à 3^m50 de largeur comme moyenne. Sa hauteur varie entre 1^m90 et 2^m20 du faite et 1 m. à 1^m20 pour les murailles.

La hutte n'a qu'une seule pièce qui sert exclusivement de chambre à coucher. Le toit, en forme de pignon légèrement arrondi, avance sur les deux côtés latéraux de la hutte de 20 à 30 cm. pour la préserver de la pluie. Devant la hutte se trouve l'avant-pièce ou vérandah, qui sert de cuisine et de place de repos pendant la journée. Cette vérandah est large de 1 à 3 m. et s'étend sur toute la largeur de la hutte.

Les principaux matériaux utilisés par les Badjo dans la construction de leurs huttes sont le *nesa*, le *egbondo*, le *nesera*, le *nevro*, le *nedao* et le *nepimboto*. Le *nesa* est une espèce d'herbe dont l'indigène recouvre le toit. Il y ajoute encore du *negongobu*, larges feuilles ovales que l'on rencontre un peu dans toute la région des Badjo et que l'indigène place deux par deux l'une au-dessus de l'autre comme des tuiles. Le *nedao*,

genre d'arbre épineux des marais, lui fournit les perches du faite et les futeaux. La ligne du faite est recouverte de feuilles du nepimbuto, oignon indigène dont la tige et les feuilles atteignent de 2 à 3 m. de longueur. Le fruit du nepimbuto est rougeâtre et a un goût très amer.

L'indigène met un soin jaloux à la construction de son habitation. Toutes les maisons sont démontables. Les huttes des chefs sont du même type que celles de leurs sujets, mais elles sont généralement un peu plus grandes.

Lorsque le Madjo a choisi l'emplacement de son habitation, il se sert d'une liane *nesera* pour en tracer le plan général et pour aligner les pieux qui serviront à soutenir le toit et à y fixer les parois. Ces dernières sont formées de deux nattes faites en éclats d'egbondo tressés au moyen de lanières de rotang. L'une des nattes forme le revêtement extérieur, l'autre la paroi intérieure. Entre ces deux nattes, le madjo fixe une couche d'herbes nesa ou d'écorce de bananier, de façon à les rendre complètement imperméables. Il arrive que l'indigène remplace le double revêtement en egbondo par deux parois en éclats de raphia ou de bambou. Les parois, tressées séparément, sont fixées aux pieux au moyen de lanières de nesera et placées de façon à ne pas arriver à ras de terre pour éviter l'invasion des termites, qui trouveraient dans le bois de l'egbondo un aliment tout préparé à leurs ravages.

La charpente du toit est formée par trois triangles reliés entre eux par un encadrement et à la partie supérieure par une longue tige d'egbondo légèrement courbé en forme d'arc. Cette disposition spéciale provient de ce que le triangle du milieu est généralement un peu plus élevé que ceux des côtés. Cette charpente vient se fixer au moyen de fortes ligatures sur les pieux de la base de la hutte. Elle est consolidée par des lattes d'egbondo ou de bambou placées de 20 en 20 cm. de distance et qui forment les futeaux. A ces dernières, les indigènes fixent les couches d'herbes de nesa et au-dessus de celles-ci un revêtement de feuilles de negongobu. Le procédé de recouvrement du toit est analogue à celui des maisons recouvertes de paille d'Europe : commencé au bas du toit, il se termine au faite, qui, lui, est protégé par une couche de feuilles de nepimbuto.

Chaque habitation n'a qu'une seule porte s'ouvrant à ras du sol et donnant accès à la vérandah. C'est l'unique ouverture par où puisse pénétrer la lumière ou s'échapper la fumée, à part les interstices que laisse à certains endroits la construction de la hutte, notamment au haut des parois, entre le toit et les cloisons et au bas.

Par sa forme, la hutte du Madjo se rattache à la hutte-type du Congo central ; elle ressemble d'ailleurs beaucoup à celle des Mangbetu, dont Schweinfurth disait : « Ce genre de bâtisse (à base rectangulaire, toit à

pignon légèrement arrondi) est également en usage dans l'ouest de la partie équatoriale ¹. »

Jusqu'à présent, cette hutte a toujours été classée parmi le type ouest-africain ². A notre avis, elle se rattache plutôt au type de l'habitation des Kundu-Mongo, groupement ethnique dont les Mangbetu et les Badjo font partie, du moins pour autant que les similitudes de caractères de la culture matérielle et des objets qui s'y rapportent peuvent servir à établir les relations de parenté entre les différentes populations africaines.

Remarquons cependant que les tribus mangbetu ont subi l'influence des populations voisines et plus spécialement celle des Azande. Pour pouvoir nous faire une idée des mœurs et des coutumes de ces tribus, nous sommes obligés de recourir aux données des premiers explorateurs, Junker et surtout Schweinfurth. Quand nous nous reportons aux données récentes, nous constatons que celles-ci sont le plus souvent en contradiction avec les observations datant de la première période d'exploration de l'Uele. Hanolet, Laplume et De Renette nous assurent qu'actuellement la hutte des Mangbetu est ronde et le toit en forme de cône ³, type de la hutte des Azande. Cette même forme se rencontre déjà chez les Badjo, mais elle a été introduite par les Bangba. Chacun est d'ailleurs libre de construire sa hutte suivant son goût. La hutte à base circulaire et toit en forme de cône est toujours recouverte de chaume. Il arrive que le Madjo y ajoute une vérandah indépendante de la hutte, mais voisine de celle-ci. Les parois de la hutte ronde sont faites en lattes de bambou et le plus souvent ornées de dessins symétriques obtenus par l'entrecroisement de lattes teintes de ngula.

La porte de la hutte des Badjo est faite en egbondo ou en bambou.

La disposition des huttes est généralement très irrégulière, mais le Madjo évite autant que possible de construire sa hutte de façon que la porte donne sur l'est ou le sud-est, direction principale des grandes tempêtes.

Le chef fait construire sa hutte et celle de ses femmes par ses sujets. Certains indigènes ont également recours au talent spécial de leurs frères de race. Ceux-ci reçoivent avant l'entreprendre le travail un *aguti*, soit un couteau ou quatre lances, et lorsque le travail est achevé, le ou les constructeurs reçoivent encore quatre *aguti*, soit un pot de sel, un vêtement, un couteau et un chien.

L'aire de la hutte est faite en argile battue. Ce travail incombe à la femme qui ne l'exécute que lorsque la construction de la hutte est achevée.

1. SCHWEINFURTH, *Au cœur de l'Afrique*, II, pp. 103-104.

2. ANKERMANN *Ueber den gegenwärtigen Stand der Ethnographie der Südhälfte Afrikas*, dans *Archiv für Anthropologie*, 1906.

3. DE RENETTE, cf. *Les Mangbetu*, par VAN OVERBERGH et DE JONGHE, pp. 219.

Comme nous l'avons signalé plus haut, la hutte madjo n'est formée que d'une seule place.

En fait d'ameublement, on y trouve toujours un lit. Le plus simple est formé de quatre branches formant un cadre rectangulaire fixé à quatre pieux plantés en terre. Dans ce cadre placé à ras du sol, le Madjo place une épaisse couche de feuilles sèches de bananier et recouvre le tout d'une natte en éclats de bambou.

Quand il est plus riche, le lit est formé de quatre pieux de 10 cm. de diamètre, plantés en terre et reliés par quatre fortes branches encastrées dans les pieux. Sur ce cadre, le Madjo place dans le sens de la longueur une série de forts éclats de bambou formant ressorts. Au-dessus de ceux-ci l'indigène étale une épaisse couche de feuilles sèches de bananier, qu'il recouvre d'une ou de deux nattes. Ce lit quoique primitif est assez doux et commode.

L'oreiller, seconde pièce de l'ameublement de la hutte du Madjo, est formé d'un simple tronc de bananier vert, que l'indigène jette après s'en être servi pendant cinq ou six jours, ou quand il commence à pourrir.

Des deux côtés de la porte se trouvent deux ou trois gros pieux placés perpendiculairement, servant à retenir la porte et faisant l'office de portemanteau.

Les paniers et vases contenant les réserves, l'huile, le sel et les aliments sont placés sur le sol. A côté de ceux-ci, la femme aligne les ustensiles de son ménage. Comme la cuisine se fait au grand air, il n'existe pas de foyer à l'intérieur de la hutte.

Pour se chauffer, les Badjo se servent de deux ou trois gros morceaux de bois placés à terre. Ce foyer simple leur sert également pour éclairer la hutte et la fumée qui s'en dégage chasse les moustiques. Inutile d'ajouter qu'un blanc ne saurait passer une heure dans ces huttes ainsi chauffées et éclairées sans risquer d'y étouffer. L'indigène, lui, y dort tranquillement.

Le Madjo se sert d'une touffe de jonc sec pour s'éclairer momentanément, tandis que dans sa hutte l'éclairage est fourni par le *membrele*, espèce de torche faite en feuilles de *negongobu* renfermant la résine ou la sève de l'*helmea*. La torche, d'une forme allongée, se termine par un bâtonnet servant à la fixer en terre.

Les chaises sont faites d'un simple tronc de bananier ou d'une branche fourchue, type très caractéristique dit *nebamba*. En outre, les Badjo ont parfois une très jolie chaise faite en bambou, soigneusement travaillée, qu'ils appellent *nekalakba*. Une autre chaise est sculptée en forme d'un large disque servant de siège et d'un second disque formant le pied. Ces deux disques sont reliés par un support de forme cylindrique ou semi-sphérique, très souvent orné de dessins sculptés en relief ou gravés dans le bois. Cette chaise est toujours monoxyle. Cette forme

n'est d'ailleurs pas autochtone et semble avoir été introduite par l'influence des Bangba.

L'allume-feu des Badjo se compose de deux tiges, l'une en bois tendre et creusée d'une ou de plusieurs encoches; l'autre en bois dur est terminée en pointe arrondie. Pour obtenir du feu, le Madjo place l'un des bâtonnets à plat, sur un morceau d'étoffe indigène, en ayant soin de tenir à portée de la main des herbes bien sèches. A l'autre bâtonnet, dont la pointe arrondie est introduite dans l'encoche, il imprime un mouvement de rotation en faisant rouler très rapidement le bâtonnet entre la paume des mains. Si les deux bois sont bien secs, le Madjo parvient à faire enflammer l'amadou en moins d'une minute.

Cette méthode, dite par *rotation* ou par *giration*, diffère complètement de celle employée en général par les populations du groupe Kundu Mongo, auquel nous croyons pouvoir rattacher les Badjo et les Mangbetu. Les Kundu Mongo obtiennent le feu par *frottement*. Voici comment Fiévez décrit cette méthode : « La bûche allumée dont les Mongo s'étaient munis au moment du départ ayant été éteinte par la pluie, ils ont recours à un autre procédé pour obtenir du feu. L'un des hommes de la caravane tire de son sac, où ils étaient soigneusement emballés, deux morceaux de bois provenant de l'arbre à ngula appelé dans la région *isi*. Le premier est un bâtonnet taillé en biseau, l'autre est un petit bloc rectangulaire muni d'une rainure longitudinale, à l'extrémité duquel on a placé en guise d'amadou un morceau d'étoffe indigène bien sèche. On frotte rapidement le bois pointu dans la rainure de l'autre morceau de bois en lui imprimant un mouvement de va-et-vient de façon qu'à chaque friction il s'arrête devant l'étoffe effilochée servant d'amadou. L'étincelle ne tarde pas à jaillir et enflamme la fibre ¹. » Ce renseignement a été confirmé par Masui ². Cette même méthode a été observée chez les Wangata par Steenbeke et par Engels ³, chez les pygmées de Nkake et de Bikoro du lac Tumba par le Prof. Starr ⁴, chez les Bangala par Coquilhat et Hanolet ⁵. D'autre part, le musée du Congo belge possède actuellement une série d'instruments servant à faire du feu du même type, provenant des Akela (envoi Halleux, n° 1159), des Topoke (envoi Henne-ton, n° 1404), des Atshitu (envoi Van den Broeck, n° 3217), des Kundu (envoi Loix, n° 4025), des Mongelima (envoi Delhaize, n° 2979), des Makere (envoi Colard Simon, n° 4087), des Lokele (envoi Badjoko, n° 791) et des Makere (envoi Hutereau, n° 7059).

1. FIÉVEZ, *Congo illustré*, IV, p. 37.

2. MASUI, *D'Anvers à Banzyville*, 1894, p. 81.

3. ENGELS, *Les Wangata*; Bruxelles, Vromant & Co, 1911.

4. Prof. STARR, *Proceedings of the Davenport Academy of Sciences*, 1909, p. 104.

5. COQUILHAT, *Deux années au Congo*, p. 37; HANOLET, *Belgique coloniale*, III, 1897, p. 232.

Par contre, la méthode par rotation ou giration est employée chez la plupart des autres peuplades du Congo belge. Schweinfurth l'observa chez les Mangbetu et chez les Azande¹, le R. P. Steinmetz chez les Mongelima², Rossignon à Tumba³, Tilkens chez les Ababua⁴, Torday chez les Bakuba⁵, le Prof. Starr chez les pygmées de Ndembe⁶, Delhaize chez les Warega⁷, chez les Wasongola⁸ et chez les Bapopoie⁹, Van den Plas chez les Kuku¹⁰ Schmitz chez les Basonge¹¹ et Stuhlmann chez les Leudu¹². Le Musée du Congo belge possède en outre une série très développée d'instruments servant à faire du feu par giration, dont nous espérons bientôt pouvoir entretenir le lecteur.

MOYENS D'EXISTENCE ET OCCUPATIONS

La chasse est une des occupations favorites du Madjo et dont il tire de grandes ressources. La chasse à l'éléphant se fait de trois manières :

La première consiste à l'attaquer à la lance. Vu le grand danger que présente cette méthode, elle n'est guère employée que par quelques hardis chasseurs. Ceux-ci se couvrent le corps de détritrus d'éléphant et tâchent de le surprendre dans son sommeil.

Une seconde méthode, moins dangereuse et en conséquence plus pratiquée consiste à creuser au beau milieu d'un chemin fréquenté par l'éléphant des trous en forme d'entonnoir. Ces trous ont de 3 à 4 m. de longueur, 2 m. de largeur et 4 à 5 m. de profondeur. Au fond de ces trous, le Madjo pique des pieux en bois dont l'extrémité supérieure taillée en pointe est durcie au feu. L'ouverture du piège est cachée par une sorte de natte grossièrement tressée de branches d'arbre et de lianes et recouverte de feuilles et d'herbes. Cette méthode semble d'ailleurs être d'un grand usage parmi les populations du Congo belge. Nous la retrouvons chez les Mangbetu¹³, chez les Warumbi¹⁴, chez les Bangala,

1. SCHWEINFURTH, *Les Mangbetu*, dans *Monogr. Ethn.*, n° 21.

2. STEINMETZ, *Miss. Falls*, 1907, p. 58.

3. ROSSIGNON, *Belgique coloniale*, 1897, p. 389b.

4. TILKENS *Belgique coloniale*, p. 267a.

5. TORDAY, *Les Bushongo*.

6. PROF. STARR, *Proceedings of the Davenport Ac.*, 1909, p. 104.

7. DELHAIZE, *Les Warega*, dans *Monogr. Ethn.* n° 21.

8. ID., *Bull. Soc. R. B. Geogr.*, Bruxelles.

9. ID., *Ibid.*

10. VAN DEN PLAS, *Les Kuku*, dans *Rev. congolaise et Monogr. Ethn.*

11. SCHMITZ, *Les Basonge*, dans *Monogr. Ethn.*, n° 21.

12. STUHLMANN, *Mit Emin Pacha ins Herz von Afrika*, p. 538.

13. *Les Mangbetu*, dans *Monogr. Ethn.* p. 246.

14. J. MAES, *Anthropos*, 1909, IV, p. 616.

les Bakuba, etc. Ces pièges constituent un véritable danger à la marche en forêt. L'indigène met tant de soins à les cacher et le fait avec tant de succès que bien souvent ses propres concitoyens en sont les premières victimes. L'éléphant ne s'y laisse prendre que pendant le jour; la nuit il parvient le plus souvent à éviter le piège.

La troisième méthode, également très répandue au Congo belge, consiste à suspendre au-dessus du chemin fréquenté par le gros gibier une lourde lance ou un épieu en bois massif dont l'une des extrémités est coupée en biseau et munie d'une armature en fer en forme d'un U dont la base est façonnée en lame très tranchante. Parfois l'indigène fixe, en outre, à l'autre extrémité un gros bloc de bois. Cette lance est suspendue à une hauteur de 4 ou 5 m. au-dessus des chemins fréquentés par le gros gibier et particulièrement par les éléphants. Une liane tendue en travers du chemin est reliée à celle qui soutient la lance. Au passage, le pachyderme vient heurter cette liane, un dispositif spécial produit un déclenchement et la lance s'abat avec force.

Tellement grande est l'habileté des Badjo à placer ces pièges que l'éléphant parvient rarement à y échapper le jour. Frappé le plus souvent à la nuque, il reste presque invariablement sur place. La nuit, ce piège présente moins de dangers. L'éléphant n'avance qu'en prenant de grandes précautions et parvient le plus souvent à faire déclencher la lance en heurtant de la trompe la liane. Pour replacer le piège, les Badjo doivent être au moins huit, dont un chasseur de métier.

Le produit de la chasse à l'éléphant ne revient pas au chasseur de métier. Seules les défenses lui sont réservées. Il lui est même interdit de manger de la viande de sa victime, mais ses frères lui doivent poules, termites, poissons et autres viandes. Les deux jambes du côté droit et la moitié de la trompe sont réservées au chef. L'autre moitié de la trompe ainsi que le cœur et une partie du ventre doivent être remis au frère du chasseur, ou à sa *nodjombina*, c'est-à-dire sa première femme ou sa favorite, dans le cas où le chasseur n'a pas de frère. S'il n'a ni frère, ni femme, cette part revient à son père. Si ce dernier est mort, le chasseur coupera l'extrémité inférieure de la trompe et une minime partie du cœur, attachera ces deux pièces à une liane et les suspendra à environ 50 à 70 cm. au-dessus du feu. Au bout de cinq ou six jours, ces morceaux sont cuits, réduits en poudre et mélangés à du sel indigène. Le chasseur appelle un enfant de 10 à 12 ans et lui remet le *neo*, une pointe de flèche et un petit morceau de bois. Au moyen de la pointe de flèche, le garçon lui fait de petites incisions près du pouce, aux mains et des deux côtés de la poitrine, puis aux pieds près des orteils, en se servant du petit morceau de bois, et répand sur ces incisions le *neo*, en invoquant l'esprit qui fera mourir un éléphant. Après cette cérémonie, le chasseur prend la lance et la liane tressée qui serviront au piège. La lance est enveloppée

dans des feuilles de *nando* et transportée ainsi jusqu'à l'endroit où le chasseur compte placer son piège.

Une fois le piège tendu, le chasseur reprend les feuilles d'emballage, revient à sa hutte, les fait brûler, se frotte le corps au moyen des cendres tout en invoquant l'esprit qui doit lui envoyer bien vite un éléphant. A la tête de son lit, il place un piège, dépose au pied de celui-ci le restant des cendres des feuilles d'emballage et enduit le pieu de *nungu*, genre de couleur rouge formée de la poussière de takula.

Le lendemain, il ira voir si un éléphant s'est fait prendre au piège. En cas d'insuccès, il repasse par les mêmes cérémonies jusqu'à ce qu'il parvienne à capturer un éléphant.

Si le succès tarde trop, le chasseur a recours au *noko*. Celui-ci est formé d'un morceau d'écorce sur lequel il verse de l'eau et un peu d'huile. Un second morceau de bois de forme cylindrique à base polie est frotté quatre fois sur toute la longueur du *noko*. Si la quatrième fois le *noko* adhère au petit cylindre, l'oracle lui est favorable et le succès certain. Par contre, si le *noko* n'adhère pas, c'est signe qu'un de ses concitoyens lui a jeté un mauvais sort et dès lors il demandera au féticheur de rechercher le coupable.

Tant qu'il y a des pièges ou que le chasseur est à la chasse, la coutume veut que le feu soit soigneusement entretenu dans la hutte du chasseur. Les cendres ne peuvent quitter la hutte que lorsque le chasseur a renoncé pendant un certain temps à la poursuite des éléphants. A ce moment, la hutte est nettoyée à fond.

Si le chasseur est marié, sa *nodjombina* devra entretenir le feu et aura le droit de pénétrer dans la hutte. S'il est célibataire, il devra lui-même charger son feu avant de partir et si celui-ci vient à s'éteindre avant son retour, la coutume veut qu'il le rallume avec son *nekasa*, écorce à parfum très estimée. Seuls le chasseur et sa favorite peuvent se servir de ce feu pour faire cuire les aliments. Jamais un autre ne peut charger le feu ni en prendre un tison.

Le chasseur ne peut manger que les aliments préparés par la *nodjombina* sur son feu; il ne peut, en outre, avoir de relations sexuelles pendant toute la durée de la chasse. S'il est célibataire, il doit préparer lui-même ses repas.

Si le chasseur a loué ses services au chef, celui-ci lui doit une femme par éléphant et les parties destinées à faire le *dawa*.

Lorsqu'un chasseur a tué un éléphant, il rapporte triomphalement la queue et quelques feuilles de *nando*. Les femmes, dont il devient le favori, le reçoivent avec de bruyantes manifestations de joie, le colorent de *nungu* et le recouvrent complètement de poudre de *nekeva*.

Si le chasseur est pauvre, il peut mettre une partie de l'éléphant en vente et se servir du produit pour payer la dot d'une femme.



I. DANSE DES BADJO. — 2. FABRICATION DES PANIERS.

L'antilope *sama* se chasse de cinq façons différentes. La première consiste à placer un lacet au bord de la forêt à proximité d'un abreuvoir; la seconde à la poursuivre à l'arc et avec des flèches enduites de *masumbi*, genre de poison foudroyant; la troisième par l'établissement de pièges-trous; les quatrième et cinquième façons se font en communauté. Si un troupeau de *sama* vient à être signalé, vingt à trente hommes se réunissent, encerclent la bande et la poussent lentement vers les dig-dig. L'antilope *sama*, grande comme un mulet, s'empêtre rapidement dans ces marais et devient dès lors une proie facile à capturer. Enfin, il arrive que les chasseurs la prennent au filet.

Pour les antilopes *nebagara*, *nada* et *megbere*, seules les 1^{re}, 2^e, 3^e et 5^e façons sont pratiquées. Ces antilopes, beaucoup plus légères, passent trop facilement au-dessus des marais pour pouvoir songer à les chasser par la 4^e méthode.

Le *negbinina*, le *nemboko* et le *nekbo* se chassent d'après les trois premières méthodes; le *nenderere* et le *nekoro* par flèches et pièges; le *tebende* par filet, flèches et pièges; le *nekola* par flèches et pièges; les singes par flèches; le léopard par flèches, lances et pièges; le *namdo* et le *nego* par flèches et pièges.

Pour toutes les chasses, la coutume veut que tous les participants s'abstiennent la veille de toute relation sexuelle et le chasseur dont une des femmes a ses menstrues ne peut participer à la chasse, mais il a droit à participer au partage du produit.

La pêche dans les petits ruisseaux se pratique dans toute la région des Badjo. Seules les femmes s'y adonnent. Réunies à quinze ou vingt, elles vont établir des barrages dans les ruisseaux de façon à isoler entre deux digues une partie du cours d'eau. Elles vident ensuite la partie isolée et capturent les poissons à la main ou avec de petits filets. Cette pêche n'est guère rémunératrice et ne se fait qu'à intervalles très espacés. Elle ne donne lieu à aucune cérémonie.

Chez les riverains de la Maïka et de la Nepoko la grande partie de pêche se fait à la saison *nekaranga* au moyen de poison. Ce poison servant à étourdir le poisson provient des feuilles de l'arbrisseau dit *nemboya*. Ces feuilles sont pilées par les femmes. Les hommes établissent dans la rivière une barrière; les paniers remplis de feuilles de *nemboya* pilées sont versés dans l'eau; un jeune homme est chargé de bien les mélanger et de les secouer de façon à produire une écume. Sous l'effet de ce poison, les poissons sont plus ou moins étourdis. Aussitôt tous les gens du village armés de lances, flèches, filets et couteaux entrent dans la rivière et tuent tout ce qui leur passe sous la main. Aucune cérémonie ne préside à cette pêche. Cependant il est interdit aux hommes d'avoir la veille des relations sexuelles; les femmes ayant leurs menstrues et leurs maris, ainsi que les femmes enceintes de moins de trois mois et leurs maris ne peuvent participer à cette pêche.

Les indigènes pratiquent également la pêche individuelle à la nasse en bambou ou à l'hameçon.

En dehors de la chasse et, pour les riverains de la Maïka et de la hepoko, la pêche, la récolte des termites (*nakisi*) est une des principales ressources des Badjo.

Cette récolte se pratique, suivant les espèces de termites, à des époques différentes.

Le termite *nanzi* se récolte pendant la saison sèche dite *nekaranga* au mois de février. Aussitôt après une petite pluie, les indigènes creusent au pied des termitières un ou deux trous de 40 cm. de diamètre sur 30 à 40 cm. de profondeur. Puis ils nettoient très soigneusement les alentours de la termitière. Deux ou trois jours après la pluie, les indigènes, remarquant que sur la termitière se forment de petites pyramides, signe caractéristique de l'approche du moment de l'essaimage, se rendent la nuit aux termitières munis d'une torche et se mettent en sentinelles. Aussitôt qu'ils remarquent qu'un termite sort de la termitière pour y rentrer presque immédiatement, ils plantent au bord du trou le flambeau allumé. Les termites sortent par nuées entières; attirés par la lumière, quantité d'entre eux viennent s'abattre tout autour et remplissent les trous. La nuit suivante, la même scène se répète. Une bonne termitière donne en moyenne de 30 à 40 kilog. de termites. Au matin, les termites sont mis à sécher au soleil; au soir, la femme les passe au *netshanja* pour enlever les ailes, puis ils sont encore mis à sécher au soleil pendant deux jours. Après, la femme les broye dans les grands mortiers en bois au moyen d'un pilon de forme cylindrique allongée. La pâte est versée dans de grandes poteries fermées hermétiquement au moyen d'écorce de bananier et de terre argileuse. Cette pâte se mange avec des bananes ou du manioc. Les termites sont parfois mangés crus ou pilés et renfermés dans une feuille de bananier que le Madjo fait cuire sur les charbons.

La termitière des *nanzi* atteint de 4 à 5 m. de hauteur. D'après les dires des indigènes, à l'intérieur de chaque termitière vit un couple *nakokolo* qui ne sortent jamais et doivent être gros comme un œuf.

Les termites *negungun* et *niteka* occupent des termitières ayant de 60 cm. à 1^m20 de hauteur et de 20 à 30 cm. de diamètre.

La récolte de ces termites se fait à la deuxième saison sèche. A l'approche de l'essaimage, les Badjo recouvrent toute la termitière de feuilles *negongobu* qu'ils fixent à la termitière au moyen de petites chevilles en bois. Ils s'arrangent de façon à réserver au sommet une ouverture par où les termites sont amenés à sortir. La récolte en devient dès lors aisée. Ces termites se mangent crus avec les ailes ou sont réduits en pâte comme les *nanzi*. La récolte se poursuit pendant un mois et demi tous les quatre ou six jours.

La termitière des termites *netika* n'a d'ordinaire que 50 à 60 cm. de hauteur, mais elle est large, ronde et atteint parfois à la base 2 m. de diamètre.

La récolte des *netika* se pratique comme celle des *nanzi*. Cependant comme les *netika* essaient le jour même de la pluie, l'indigène doit être sur ses gardes pour ne pas manquer le moment propice où la reine, après avoir poussé sa reconnaissance, reviendra annoncer le départ à toute la colonie.

Le *netika* se mange sans les ailes, est parfois réduit en pâte, mais ne se conserve pas.

Les cultures sont, comme nous l'avons dit déjà, bien soignées. Les outils sont des plus rudimentaires. Une hache formée d'un manche en bois, terminé par un gros renflement, dans lequel s'encastre un fer de forme triangulaire allongée, sert aux travaux de défrichage et à la coupe du bois de chauffage. Une houe formée de même façon, le fer de hache étant simplement remplacé par un fer de houe, sert au nettoyage des champs, au cerclage et aux plantations.

Lorsque l'indigène établit une nouvelle plantation, il plante d'habitude le manioc et les bananiers ensemble. Le manioc croît le plus vite et arrive à maturité avant que le bananier ait atteint 2 m. Les détritres des plantations et du village sont amassés au pied des bananiers en guise d'engrais.

Chaque agglomération a ses propres cultures et chacune est obligée de fournir sa part des vivres réclamés par l'État.

L'élevage est très peu en honneur; le gros bétail y est inconnu, seuls les canards, poules, chèvres et moutons se rencontrent dans les villages des Badjo. Ces derniers sont généralement la propriété du chef. Ce n'est d'ailleurs pas seulement chez les Badjo que nous constatons ce manque complet de l'élevage du bétail. Toutes les populations du Congo belge, abstraction faite des tribus de l'extrême limite nord-est, sont dans ce cas. Les causes de ce défaut d'organisation sont nombreuses. L'insouciance de l'indigène et la richesse de ces plaines où le gibier abonde sont, à notre avis, les principales¹.

BERNARD.

1. Ces notes de M. Bernard ont été revues et commentées par M. J. Maes, attaché au Musée du Congo belge à Tervueren. (N. D. L. R.)

SMITHSONIAN INSTITUTION LIBRARIES



39088009412248